Chef ACADEMY

LA GRANDE SCUOLA DI CUCINA
CON LIBRO E RICETTE FILMATE



4. Primi piatti di pasta fresca

DVD 1
DVD 2
LIBRO
CHEF MAESTRO

I CORSI DI REPUBBLICA-L'ESPRESSO

Chef ACADEMY

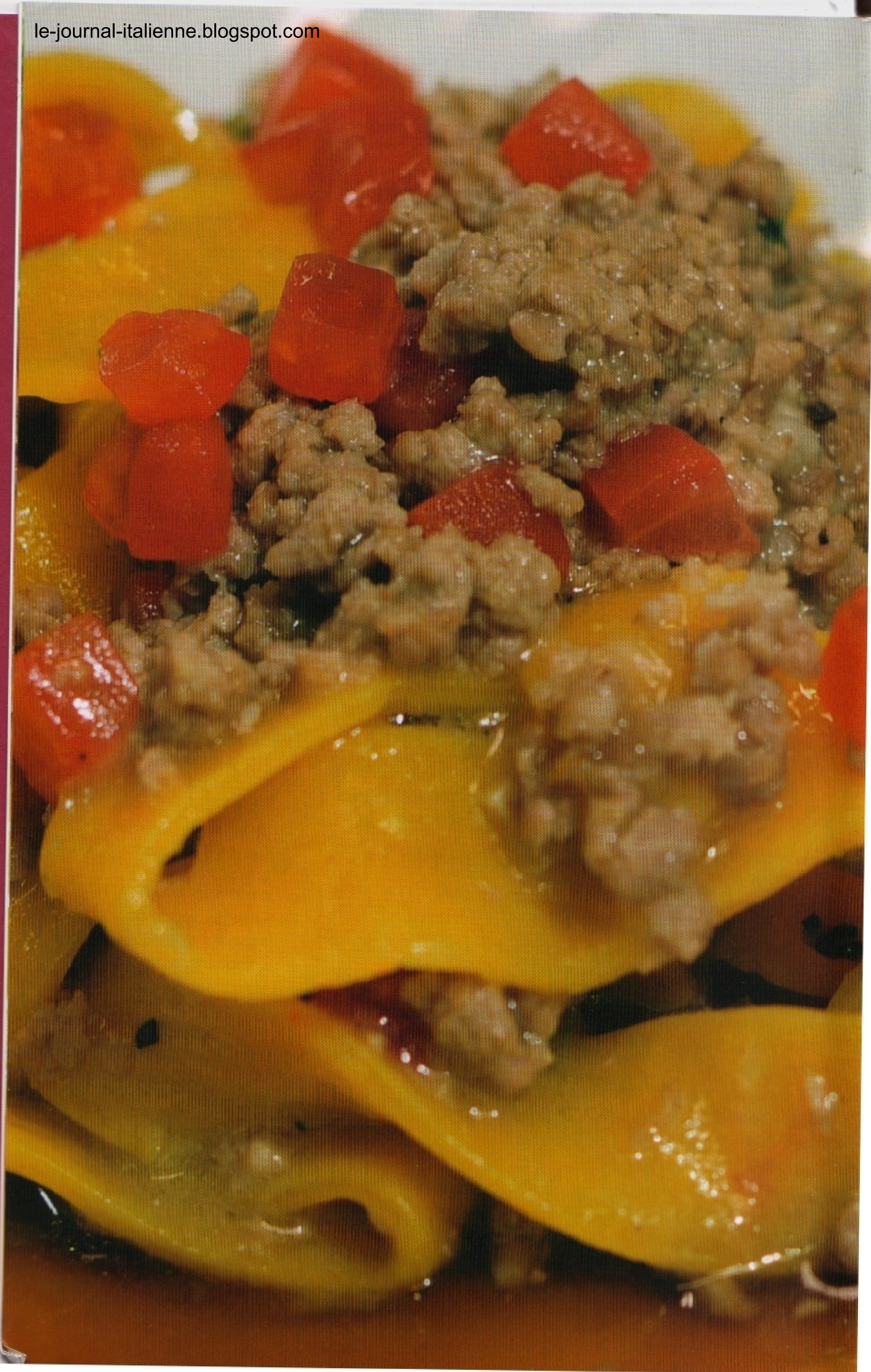
LA GRANDE SCUOLA DI CUCINA
CON LIBRO E RICETTE FILMATE

4.
Primi piatti di pasta fresca

I CORSI DI REPUBBLICA-L'ESPRESSO



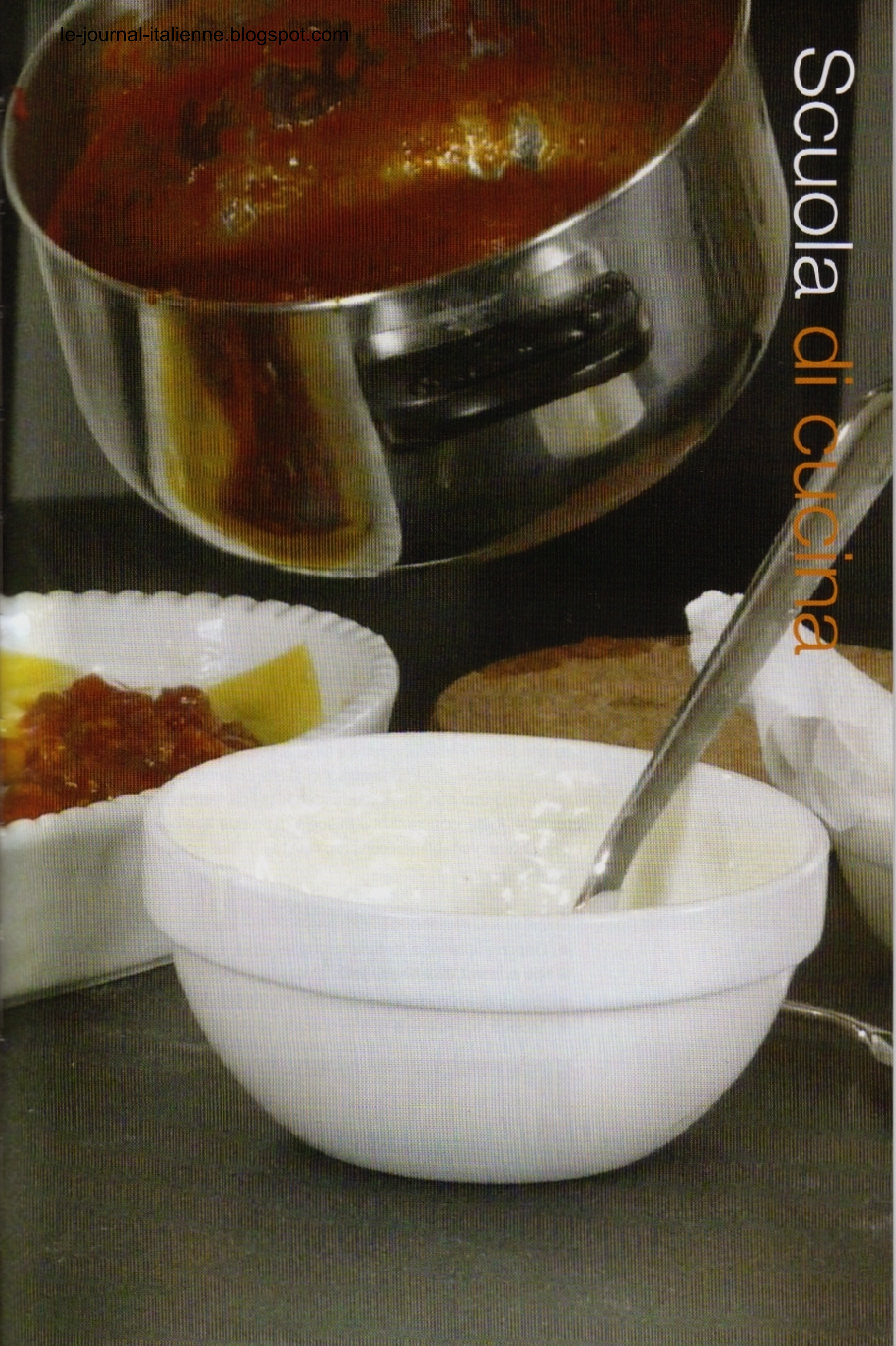
Indice del volume



Primi piatti di pasta fresca

La pasta fatta in casa è diventata ormai una preparazione riservata ai giorni di festa o a occasioni particolari, data la lunga lavorazione e la necessità di rispettare i tempi di riposo.
Impastare a mano richiede tempo, energia e ovviamente manualità, ma è soltanto il 50% del lavoro: altrettanto delicata e importante è la fase di stesura della pasta, il raggiungimento del corretto spessore e delle giuste dimensioni del formato.
Infine l'asciugatura, necessaria prima della cottura; tante operazioni che, se ben condotte, garantiranno un risultato eccellente e di gran lunga superiore rispetto all'utilizzo di paste fresche, sia pure di qualità, che si trovano in commercio.
Quando si parla di sfoglia si pensa subito all'Emilia, regno incontrastato della pasta all'uovo, in cui è ancora fortemente radicata la tradizione della "sfoglina", la persona che tira la sfoglia e che prepara a mano tagliatelle e tortellini; tuttavia la pasta fatta in casa è tradizione tipica di molte altre regioni, sia nella versione all'uovo che con l'impasto di sola acqua e farina.
Basti pensare alla varietà dei formati di pasta del Sud e delle Isole, realizzati in prevalenza con acqua e farina, e solo talvolta con l'aggiunta di uova per aumentarne la consistenza; una ricchezza di tipologie diverse non solo da regione a regione, ma da un paese all'altro.
Analogamente, le salse e i ragù che le accompagnano sono preparazioni ricche e molto saporite, spesso frutto di lunghe cotture: si ricordano ad esempio il ragù alla bolognese, alla romana o alla napoletana, i sughi con la selvaggina e le abbinate classiche ragù-besciamella che caratterizzano le numerose varietà di lasagne, cannelloni e paste gratinate in genere.
Siamo di fronte alla massima espressione di ingredienti (pasta e salse) che si esaltano a vicenda.




Scuola di cucina

PREPARAZIONI E TECNICHE DI BASE

La pasta fresca a base di acqua e farina

Dagli antichi Greci agli Etruschi, dai regni dell'Asia alla Roma imperiale, dalla conquista Araba all'Illuminismo, la produzione della **pasta** ha un denominatore comune, che è costituito dagli strumenti necessari per farla: la **spianatoia**, il **mattarello** e la **rotella** o il **coltello** per tagliare la sfoglia. Indipendentemente dal luogo, dall'epoca, dalla regione ove essa viene preparata, questi utensili sono essenziali e dunque sempre presenti nelle varie fasi della realizzazione dell'impasto.

Alla **farina**, qualunque ne sia il tipo, si aggiunge **acqua**, preferibilmente tiepida, in modo da facilitare l'idratazione dell'amido e - in alcuni casi - il **sale**. Eventualmente, si può anche aggiungere un cucchiaio di **olio**, che conferisce plasticità all'impasto.

Questa la base. Ma il risultato finale di questo "impasto" non è un *unicum*, anzi esso dà origine a una estesa costellazione di tipologie e a una miriade di realtà estremamente specifiche e diversificate.

L'universo della pasta fresca nel nostro Paese comprende infatti tutte quelle tipologie, tutti quei formati "regionali", frutto dell'abilità manuale ed espressione della cultura locale in quanto ottenuti con **attrezzi artigianali tipici**, che si differenziano appunto da zona a zona: dai torchi in uso nei territori più industrializzati, utilizzati ad esempio per produrre i bigoli del Veneto, ai "ferri" da calza di quelli più poveri, dai quali si ottengono maccheroni al ferretto e fusilli al ferro del Meridione.
La realizzazione di tutti questi tipi di pasta prevede l'impiego di sola **farina di grano duro** (malloreddus sardi), di sola **farina di grano tenero** (trofie liguri), oppure di una **miscela delle due tipologie** di farina in **percentuali variabili** (orecchiette, cavatelli e strascinati, lagane, fusilli al ferro).

* Generalmente sono i formati tipici del Sud e delle Isole a contenere solo farina di grano duro.

Pasta di farina e acqua

- Disporre la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungere un pizzico di sale e circa 2 dl di acqua (foto 1).
- Lavorando con una mano pizzicare la farina dall'interno verso l'esterno, facendo attenzione a non rompere le pareti della fontana (foto 2).

Pasta di farina e acqua
Ingredienti per 4-6 persone
o per 600 g di pasta

400 g di farina 00 o semola di grano duro
2 dl di acqua
sale





1



2



3

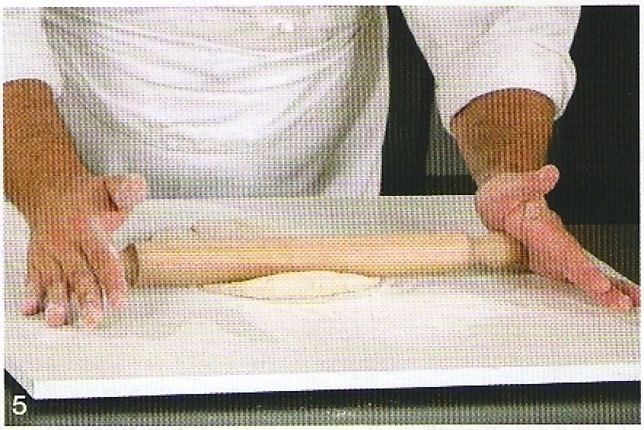
● Non appena l'impasto all'interno sarà abbastanza fermo e non vi sarà più pericolo che l'acqua fuoriesca sulla spianatoia, iniziare a portare la farina dall'esterno verso l'interno aiutandosi con un tarocco, ossia una spatola di plastica antiaderente (foto 3).

● Procedere quindi alla fase d'impasto vera e propria, girando la pasta e schiacciandola ogni volta con un movimento rotatorio della mano (foto 4).

● È importante raccogliere tutta la farina che si disperde sulla spianatoia e incorporarla all'impasto; quando questo sarà ben liscio, di buona consistenza e non si attaccherà più alle dita, spianarlo utilizzando il mattarello: trattandosi di pasta acqua e farina, quindi non all'uovo, non



4



5



6

sarà necessario far riposare l'impasto e questo potrà essere immediatamente lavorato. Schiacciare dunque la pasta sul piano e stenderla energicamente, facendo scorrere il mattarello sulla pasta aiutandosi con della farina per non far attaccare l'impasto al piano o al mattarello, fino a ottenere una sfoglia sottile ma non troppo, poiché la pasta dovrà risultare sufficientemente consistente (foto 5).

- Procedere quindi con il taglio al coltello a seconda del tipo di formato che si desidera: ricavare delle strisce di pasta e sovrapporle l'una all'altra, tagliandole poi in strisce sottili nel senso della loro larghezza, nel caso si voglia realizzare un taglio a "sagna"; oppure tagliare obliquamente la striscia a "losanghe" per ricavare tacconi o maltagliati (foto 6).

Ecco un breve elenco di alcuni dei formati più diffusi di pasta a base di acqua e farina: **bigoli**, **filei** e **fusilli al ferro**, **malloreddus**, **orecchiette**, **pici**, **pizzoccheri**, **strozzapreti**, **trofie**.

Bigoli: formato tipico del Veneto, simili a spaghetti, ma di diametro piuttosto grosso, circa 3 mm, trafilati con uno speciale torchio in rame detto *bigolaro*. Presentano una superficie ruvida, che ben si presta ad assorbire il sugo. Secondo la ricetta classica, i bigoli vengono preparati solo con farina e acqua, ma esistono molte versioni odierne che prevedono l'utilizzo dell'uovo, vengono cotti in brodo di anatra e conditi con un sugo a base di frattaglie di anatra.
La ricetta più diffusa di tutta la regione è quella che prevede il condimento con salsa di acciughe, olio e cipolle.
Filei e fusilli al ferro: formati tipici dell'Italia del Sud, calabresi i primi, lucani i secondi, si preparano con acqua e farina di grano duro. Si ottengono tirando la pasta in sottili cordoncini, tagliati alla distanza di circa 6 cm, e impiegando il ferro da calza si schiacciano e si avvolgono attorno al ferro, imprimendo loro la caratteristica forma.
Malloreddus: conosciuti anche come gnocchetti sardi, si ottengono impastando semola di grano duro, acqua tiepida e un pizzico di zafferano. Si realizzano formando dei piccoli cilindretti di circa 0,5 cm di diametro e lunghezza, premuti con il pollice sopra il fondo di un setaccio per imprimere loro la caratteristica forma cava e la rigatura esterna.
Orecchiette: specialità pugliese, ottenuta impastando la farina di grano duro con acqua. La pasta, tirata in cordicelle di 5-6 mm, viene tagliata in cilindretti di circa 1 cm, che con la punta arrotondata di un coltello si fanno scivolare e poi si rovesciano sulla punta del pollice.
Pici: di forma simile a grossi spaghetti, sono tipici della zona di Siena. Si preparano con un impasto di farina di grano tenero, acqua e sale, tirato in sfoglia dello spessore di 2 mm, quindi tagliato a strisce sottili, poi modellate con le mani fino a ottenere una forma cilindrica. Tradizionalmente serviti con il ragù di anatra o con il sugo alla salsiccia.
Pizzoccheri: tagliatelle di colore scuro, originarie della Valtellina, ottenute con una miscela di farina di grano tenero e di grano saraceno; vengono poi tagliate in strisce corte e condite con burro, formaggio tipo Casera e verdure.
Strangolapreti o Strozzapreti: nome dato a un tipo di pasta emiliana, preparata con sola farina 00 e acqua, tirata piuttosto spessa e arrotolata sul mattarello; dopo aver sfilato il mattarello, la si taglia tipo tagliatelle, in lunghezza di 10 cm, e arrotolata tra le mani. Il termine *strangolapreti* indica, in altre regioni, preparazioni molto diverse tra loro, dagli gnocchi e gnocchetti del Meridione a un formato di pasta simile ai cavatelli in Basilicata, ai tradizionali gnocchi verdi in Trentino. Il termine è usato anche per designare alcune preparazioni dolci.
Trofie: ottenute con farina di grano tenero impastata con acqua tiepida e sale; per realizzare questo formato occorre modellare delle piccole palline di pasta da schiacciare con un dito dal centro verso l'estremità, in modo da ottenere dei bastoncini, da arrotolare poi su se stessi.



La pasta fresca all'uovo

È di gran lunga la tipologia di pasta fresca più nota; pur essendo presente nella cucina tradizionale di quasi tutte le regioni, rimane il fiore all'occhiello dell'arte culinaria dell'Emilia Romagna.

La ricetta tradizionale **emiliana** prevede l'utilizzo di 1 uovo e una presa di sale ogni 100 g di farina 00, con l'aggiunta di qualche goccia di olio per favorire l'elasticità dell'impasto.

Non esiste un tempo preciso per impastare la sfoglia; possiamo dire, orientativamente, che 10 minuti possono essere sufficienti e che l'obiettivo è ottenere una sfoglia **omogenea** e **liscia**: questo dipende anche dalla forza e dalla manualità di chi impasta. Fino a che la sfoglia non ha queste due caratteristiche, bisogna continuare a impastare.

La **quantità di uova** può variare da zona a zona, a seconda del gusto e della tradizione e in base alla grandezza delle uova stesse, oltre che alla capacità di assorbimento della farina.

All'impasto di base possono essere applicate numerose varianti, utilizzando la farina bianca miscelata con altri tipi di farina, ad esempio quella **integrale**, quella di **grano saraceno**, la **semola**, oppure aggiungendo all'impasto un goccio di **vino bianco**.

L'impasto può anche essere arricchito di altri ingredienti, per ottenere **paste aromatiche** oppure **colorate**.

Tra gli ingredienti più utilizzati per la preparazione di paste colorate: **spinaci** per la pasta verde, **nero di seppia** per quella nera, trito di **erbe aromatiche** per la pasta alle erbe, il concentrato di **pomodoro** per la pasta rosa o rossa, il **cacao**, ma anche la **farina di castagne**, per la pasta marrone e stesso effetto è dato dall'aggiunta di **funghi**, che hanno anche un notevole effetto sul sapore.

Un pizzico di **zafferano** incrementa il colore giallo della pasta, così come l'aggiunta di **zucca gialla**, mentre l'utilizzo di **barbabietole** prima cotte in forno e poi passate al setaccio permette di ottenere una pasta viola.

Gli ingredienti in polvere o disidratati vanno aggiunti alle farine, mentre gli **ingredienti liquidi**, i **purè di verdure**, il **concentrato di pomodoro**, le **erbe aromatiche**, vanno aggiunti e mescolati all'uovo.

* Secondo la tradizione è l'uovo a scegliere la quantità di farina necessaria, sulla base del fatto che l'impasto assorbe tanta farina quanta ne serve per diventare sodo, e non incorpora quella in eccedenza.

* Quando all'impasto si uniscono ingredienti umidi, può essere necessario mettere un uovo in meno e aggiungere all'impasto, a mano a mano che lo si lavora, un po' di farina in più.

Pasta all'uovo

Pasta all'uovo
Ingredienti per 4-6 persone
o per 600 g di pasta

400 g di farina 00
5 uova
acqua
sale

- Disporre la farina a fontana sulla spianatoia, rompervi le uova intere nel centro, aggiungere un pizzico di sale (foto 1).
- Cominciare a impastare con una forchetta o con le mani, pizzicando le uova e incorporandovi lentamente la farina, lavorando sempre dall'interno verso l'esterno, senza rompere la fontana onde evitare la fuoriuscita delle parti liquide (foto 2).
- Non appena l'impasto sarà sufficientemente fermo internamente,



1



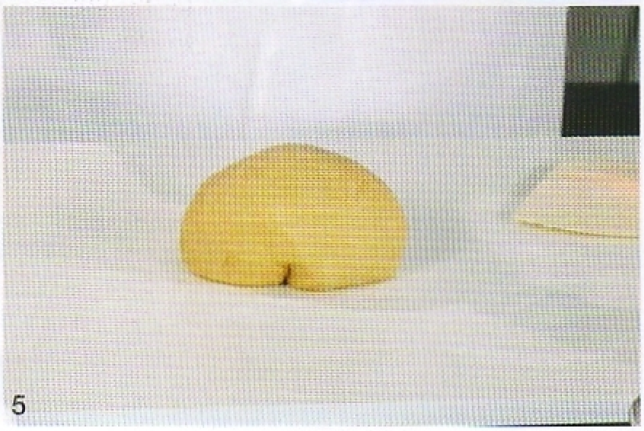
2



3



4



5

*

Il lavoro di impasto è fatto soprattutto con i palmi delle mani e con il polso. Le dita raccolgono i lembi esterni della pasta e li portano al centro, poi di nuovo la pressione del polso riallarga la pasta dal centro verso l'esterno.

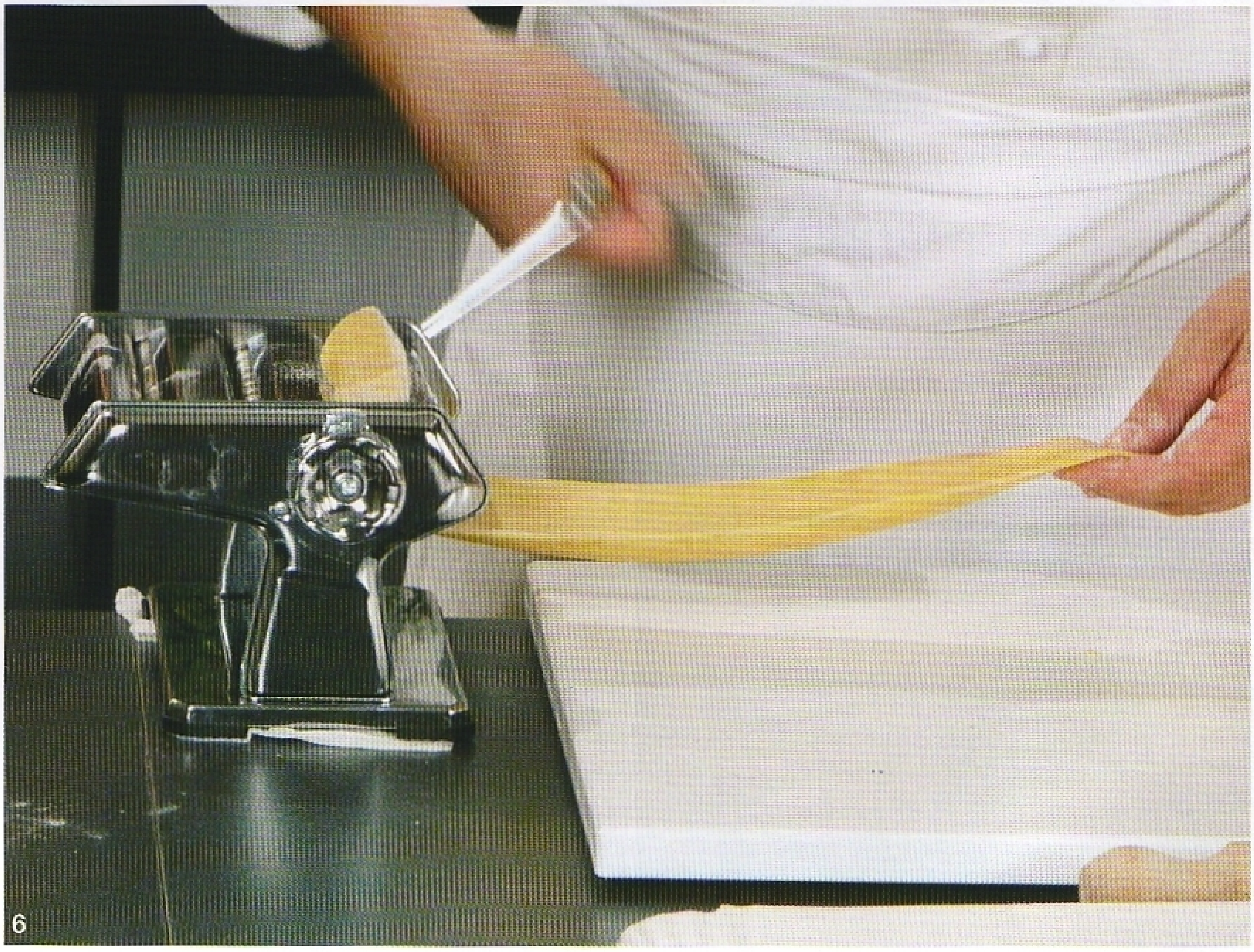
per mezzo di un tarocco portare la farina dall'esterno verso l'interno, fino a ottenere una prima massa lavorabile (foto 3).

- Procedere quindi alla fase di impasto vera e propria: con le mani eseguire un movimento rotatorio premendo l'impasto dall'alto verso il basso (foto 4).

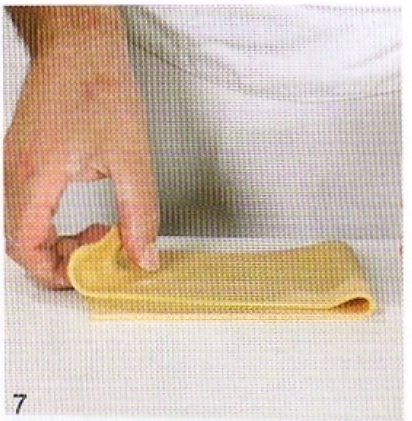
- Lavorare raccogliendo tutta la farina e impastare bene, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, della stessa temperatura delle nostre mani. A questo punto, dare una forma più o meno sferica all'impasto (foto 5) e lasciarlo riposare per circa 20-25 minuti, in un luogo non troppo caldo, coprendolo con della pellicola trasparente o con un panno umido. Trascorso questo tempo, procedere a spianare la pasta.

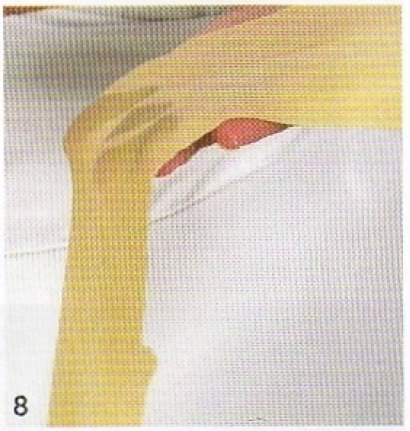
Stendere la pasta a macchina

- Porzionare l'impasto. Prenderne una parte, appiattirla con le mani, infarinarla leggermente con farina di riso o farina di semola per evitare che si attacchi e farla passare una prima volta tra i rulli della macchina sfogliatrice (foto 6).


6

- Quindi piegare in due la striscia così ottenuta, infarinarla di nuovo e passarla nuovamente tra i rulli (foto 7).
- Ripetere più volte l'operazione stringendo i rulli di volta in volta, finché la striscia, sollevandola con la mano, apparirà liscia e semitrasparente (foto 8).
- Lasciare riposare alcuni minuti e poi, utilizzando un coltello ben affilato, iniziare a tagliare nel formato desiderato.


7


8

Stendere la pasta a mano

In questo caso la pasta va ripresa dopo il riposo e rilavorata per qualche minuto. Dopo aver porzionato l'impasto nelle quantità desiderate, infarinarlo leggermente con farina di riso o farina di semola, per evitare che si attacchi al mattarello o alla spianatoia, quindi appiattirlo leggermente con le mani e iniziare a tirarlo e allargarlo con il mattarello.
Rigirare la pasta più volte e stenderla uniformemente, partendo dal centro, verso i bordi.
La sfoglia è pronta quando ha raggiunto uno spessore intorno al millimetro (variabile in funzione del gusto e della tradizione), ovvero quando sollevata con il mattarello o con le mani appare quasi trasparente.
A questo punto tagliarla nel formato che si desidera con un coltello ben affilato.

Come tagliare la pasta

- Dopo avere spolverato la striscia con farina di riso o di semola, piegarne le due estremità dall'esterno verso l'interno, fino a farle toccare (foto 9).
- Spolverare nuovamente con farina e ripetere l'operazione, piegando per la seconda volta verso il centro le due estremità della striscia (foto 10).
- Spolverare nuovamente e, per la terza volta, piegare la striscia fino a ottenere una specie di "salamino" di pasta, che disporremo di fronte a noi, nel senso della sua lunghezza (foto 11).
- Con un coltello ben affilato (o con una rotella dentata) iniziare a tagliare il rotolino parallelamente alla sua larghezza ricavandone striscioline più o meno sottili (foto 12).
- Recuperare le striscioline e metterle poi ad asciugare, distese, su un vassoio (foto 13).

A seconda dello spessore, crescente, dato alle striscioline, otterremo dallo stesso rotolo **capelli d'angelo**, **linguine**, **tagliatelle**, **fettuccine** o **pappardelle**.



9



10



11





Ecco un breve elenco di alcuni dei formati più diffusi di pasta fresca all'uovo: **busiati, casarecce, cannelloni, lasagne, cavatelli, corzetti, garganelli, maccheroni alla chitarra, tagliolini, fettuccine, tagliatelle, pappardelle, quadrucci, maltagliati, stracci.**

Busiati e caserecce: originari del Sud, questi formati sono realizzati con l'impiego di un ferro da calza. I *busiati* prendono proprio il nome da "*busa*", il ferro da calza in dialetto siciliano.
Busiati e caserecce sono preparati con un impasto di acqua, farina di grano duro e uova.
Dopo essere stati impastati, vengono tirati in cordoncelli e tagliati ogni 6-10 cm, rispettivamente per caserecce e busiati, quindi vengono schiacciati e attorcigliati al ferro da calza, che viene poi sfilato e riutilizzato.
Cannelloni e lasagne: dalle strisce di pasta si possono ottenere delle lasagne, tagliandole nella lunghezza di 25 cm o direttamente quella della teglia in cui si intende prepararle, oppure, per ottenere dei cannelloni, si tagliano dei rettangoli più piccoli, in genere lunghi 10-12 cm.
Cavatelli: a seconda della zona, assumono nomi diversi ma indicano sempre la stessa preparazione: *cavatieddi* in Puglia, *cavatiddi* in Sicilia, *maccheroni all'unghia* in Basilicata. Sono ottenuti con farina di grano duro e uova, tirati a formare dei cordoncini, da cui si ricavano con un coltello dei cilindretti di 3-4 cm, che vengono schiacciati con la punta dell'indice e del medio, facendoli quasi rotolare, in modo da formare un incavo, attorno al quale si arriccia la pasta.
Corzetti: pasta all'uovo tipica della Riviera Ligure di Levante, costituiti da piccoli dischi sui quali viene impresso un disegno, mediante un apposito stampo, formato da 2 pezzi: uno concavo con bordi taglienti per formare i dischi, e l'altro convesso e decorato. I decori, che riproducono quelli che una volta erano gli stemmi di famiglia, sono un retaggio dell'epoca rinascimentale. Nella versione tradizionale non viene impiegato l'uovo per impastarli.
Garganelli: vengono ottenuti tagliando la pasta a quadri, di circa 5 cm di lato, quindi avvolti su un bastoncino partendo da un angolo, fino ad arrivare all'angolo opposto. Il garganello è poi pigiato su un particolare telaio detto "pettine", il quale, permettendo l'estrazione del bastoncino, gli imprime la caratteristica rigatura.
Maccheroni alla chitarra: formato tipico delle zone dell'Abruzzo e del Molise, i maccheroni sono realizzati con l'apposito telaio detto "chitarra", perché presenta delle sottili corde che richiamano quelle dello strumento. Per ottenerli, si preparano delle strisce di pasta della larghezza del telaio, si infarinano e vi si adagiano sopra. Con il mattarello si preme sulla pasta, che viene, per azione delle corde, tagliata in sottili maccheroni di sezione quadrata.

Tagliolini, fettuccine, tagliatelle, pappardelle: si differenziano tra loro per la larghezza della striscia di pasta. Sebbene non vi siano regole precise per le dimensioni di ciascun formato, i tagliolini, altrimenti detti *taglierini*, sono quelli in genere più fini, a seguire le fettuccine, le tagliatelle e le pappardelle.
Dimensioni approssimative delle diverse tipologie:
tagliolini: 0,2 cm,
fettuccine: 0,3 cm
tagliatelle: 0,5 cm
pappardelle: 1 cm
Quadrucci, maltagliati, stracci: formati di pasta dal taglio irregolare, possono essere ottenuti arrotolando la pasta su se stessa, senza schiacciarla, tagliandola a zig zag, oppure si può evitare di avvolgerla e tagliare direttamente le strisce di pasta con il coltello o con la rotella, dando loro la forma a triangolo, a losanga o a quadri.

Cottura della pasta fresca

Per la cottura della pasta fresca si possono applicare gli stessi metodi impiegati per la cottura della pasta secca industriale. La tradizionale aggiunta di olio extravergine di oliva nell'acqua di cottura, per non fare attaccare la pasta, è inutile se disponiamo di una pentola capiente dove la pasta può cuocere senza attaccarsi.

- Utilizzare una pentola piuttosto grande e alta per cuocere la pasta in abbondante acqua, almeno 1 litro per ettogrammo di pasta.
- Salare al raggiungimento dell'ebollizione in ragione di 10 g di sale grosso per litro di acqua, gettare la pasta nell'acqua solo dopo che quest'ultima avrà ripreso l'ebollizione.
- Mescolare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno o con un forchettone, per evitare che la pasta formi degli agglomerati e per far sì che la cottura avvenga in modo omogeneo.
- Scolare la pasta al dente, cioè quando l'interno ha appena perso la parte biancastra: la pasta risulterà più buona e più digeribile.
- Il tempo di cottura della pasta fresca varia in funzione del formato e della composizione della pasta, quindi il miglior criterio per valutarne la cottura resta sempre l'assaggio.

La quantità di pasta fresca da considerare a persona è leggermente superiore rispetto alla pasta secca: 100 g invece di 80 g. Se la pasta prevede un successivo passaggio in padella, per essere saltata con il sugo, unire un po' meno acqua di cottura o di brodo perché tende ad assorbire minori quantità di liquido rispetto alla pasta secca.

*

La pasta di sola acqua e farina richiede una cottura un po' più lunga rispetto alle altre tipologie di pasta, sia all'uovo che secca, in quanto si presenta generalmente di spessore sostenuto, ed è preferibile non lasciarla troppo al dente.

SALSE
E SUGHI

Salsa, sugo o ragù?

Questo è il dilemma: nella terminologia culinaria queste parole sono spesso confuse l'una con l'altra e utilizzate per indicare le stesse preparazioni. Dunque qual è il modo corretto? Salsa alla bolognese o ragù alla bolognese, ragù di cinghiale o sugo di anatra?

Il termine **sugo** indica precisamente il **fondo di cottura di una carne**, come ad esempio un arrosto al forno o un brasato. In genere a cottura ultimata la carne viene rimossa dal recipiente e il sugo viene fatto restringere a fiamma moderata, inclinando la teglia e cercando di asportare il più possibile la parte grassa che affiora.
Quindi si può sfumare con vino o brodo o semplicemente con acqua e filtrarlo attraverso un colino a trama fine, così da separarlo dagli eventuali altri ingredienti usati in cottura, come verdure, erbe aromatiche, trito di grassi animali.
In una casseruola si porta il sugo a ebollizione e lo si addensa con un cucchiaio di *beurre manié* o burro manipolato, che ha lo scopo di dare al sugo una consistenza cremosa e vellutata.
Oggi si preferisce impiegare amidi come farina di riso o fecola, sciolti in acqua o liquore, per non ingrassare troppo il fondo, oppure la consistenza si ottiene attraverso la riduzione sul fuoco, unendo burro fresco solo a fine cottura. Tale sugo si utilizza per *nappare*, cioè ricoprire, le fette dell'arrosto e si serve anche a parte in una salsiera; si parla altrimenti di sugo di carne, o di sugo di vitello quando, rispettivamente, il fondo bruno comune e il fondo bruno di vitello, sono addensati con farina e burro o farina e fecola.
Per estensione, il termine sugo è utilizzato per indicare molti ragù a base di carne, di pomodoro e di pesce utilizzati per condire la pasta.

Il termine **ragù** deriva dalla parola francese *ragoût*, che letteralmente significa **spezzatino**. In francese *ragoût* può essere anche indicato con la parola *sauté*, a designare tutte quelle preparazioni, in genere a base di carne, che devono essere rosolate rapidamente e che in seguito devono cuocere a lungo in un fondo o in una salsa: ciò che nella cucina italiana è indicato come **brasato**.
In italiano la parola si è modificata in **ragù**, assumendo anche un significato piuttosto diverso dall'originario, che va a indicare preparazioni tipicamente italiane.
Il **ragù** è perciò una **preparazione a base di carne tritata, a pezzi o addirittura intera**, come nel caso del ragù alla napoletana, cotta con verdure e altri aromi, sfumata con vino o brodo, a cui poi si aggiunge la salsa di pomodoro o il pomodoro fresco.

Gli ingredienti dei ragù variano da regione a regione; per estensione, il termine ragù è utilizzato per indicare tutti i condimenti per la pasta, in cui l'ingrediente di base è ridotto in pezzetti: si parla perciò di ragù di pesce, ragù di verdure, ragù di selvaggina.

Le **salse** sono **preparazioni semiliquide**, più o meno fluide o consistenti, legate o non legate, con le quali si accompagnano le paste e non solo.
Le salse possono essere suddivise in **calde** e **fredde**.

Le **salse calde** sono quelle che necessitano di una cottura più o meno lunga (*besciamella*) o di un semplice riscaldamento per farle fondere (*salsa al burro*) o addensare leggermente (*salse alla panna*).

Le **salse fredde**, come dice il nome, sono salse che non necessitano di cottura e si tratta in genere di **emulsioni**. La salsa fredda più nota per condire la pasta è il **pesto**. Altre preparazioni tipiche a base di pasta condita con salse fredde, altrimenti dette **salse a crudo**, sono: la pasta con la **bottarga**, la pasta alla **sorrentina**, con **pomodoro fresco e mozzarella**, la pasta al **burro**, la pasta con la **salsa di noci**.

Ragù e sughi di carne

Preparazioni molto ricche e saporite, spesso frutto di lunghe cotture, hanno tutte in comune la presenza di **carne**, di un solo tipo o mista, e di un **trito di verdure aromatiche**: cipolla, carota, sedano e/o aglio.
I ragù possono essere preparati con della **carne macinata**, tipo il ragù bolognese, oppure con un pezzo di **carne intera**, come nella versione napoletana, fatta cuocere a lungo con aromi o altri ingredienti, il cui sugo di cottura è utilizzato per condire la pasta, mentre il pezzo di carne è consumato come un secondo piatto.

La carne impiegata può essere di manzo, agnello, pollame, selvaggina, maiale; in questo ultimo caso, si possono realizzare ragù con sola carne di maiale, tipo il sugo alla salsiccia, allo stinco, il ragù di costine, oppure la si unisce a carni di origine diversa, ad esempio il macinato di manzo, per irrobustirne il sapore.
I ragù possono presentare tra gli ingredienti il pomodoro, sia in pezzi, che pelato, che sotto forma di concentrato, oppure esserne privi: in questo caso si parla di **ragù bianco**.

Preparazioni così sostanziose si abbinano bene alla pasta all'uovo, ma anche alla pasta fresca di sola acqua e farina, perché, dato lo spessore e la tenacia che la caratterizzano, questo tipo di pasta lascia in bocca una consistenza che ben regge la forza di un ragù.
Per le versioni all'uovo sono da preferirsi formati più grossi, tipo le pappardelle o i maltagliati, sebbene non esista una regola generale e i diversi sughi possano felicemente sposarsi con i formati di pasta più diversi.

*

Se il sugo avanza, conservato in frigorifero, può durare per 4-5 giorni e può essere utilizzato per insaporire altre carni cotte in padella, verdure e per condire la pasta.

Ragù alla bolognese
Ingredienti per 4 persone
o 400 g circa di ragù

100 g di macinato di manzo
100 g di macinato di vitello
80 g di salsiccia di maiale
(la ricetta originale prevede 50 g di pancetta)
30 g di cipolla
30 g di sedano
30 g di carota
50 g di concentrato di pomodoro
5 dl di brodo o acqua
0,5 dl di vino rosso
0,5 dl di olio extravergine di oliva
(la ricetta originale prevede il burro al posto dell'olio)
alloro
rosmarino
salvia
timo
sale
pepe

*

La quantità di concentrato di pomodoro varia a seconda dei gusti e delle tradizioni locali. Di norma nel ragù alla bolognese per 1 kg di carne occorrono circa 10 g di concentrato di pomodoro.



Ragù alla bolognese

- In una casseruola scaldare l'olio e far rosolare un trito di sedano, carota e cipolla, in pari proporzioni (foto 1).
- Aggiungere la salsiccia a pezzetti, privata della pelle, oppure la pancetta, in modo che il suo grasso vada a ungere tutte le verdure, e successivamente anche le altre due qualità di carne (foto 2).
- Cuocere la carne schiacciandola accuratamente nella casseruola, per mezzo di un cucchiaio di legno o una spatola in teflon e mescolare in modo da amalgamare bene i sapori in cottura. Non appena la carne sarà rosolata aggiungere un paio di foglie di alloro, dopodiché il vino rosso, da lasciare sobbollire finché non sarà completamente evaporato (foto 3).
- Nel frattempo, preparare un mazzetto di erbe aromatiche composto da salvia, timo e rosmarino racchiuse in una garzetta di cotone ben chiusa e legata mediante uno spago. Mettere il sacchetto con le erbe nel sugo che sta cuocendo, aggiungere del pepe e, quando il liquido di cottura sarà sufficientemente evaporato, versare nel sugo il concentrato di pomodoro abbassando la fiamma (foto 4).
- Allungare il sugo con brodo o acqua quanto basta, almeno un paio di mestoli, per far sì che non si asciughi troppo, salare con moderazione, mescolare e coprire la casseruola con un coperchio (foto 5).
- Lasciare cuocere a fuoco basso per 1 ora e mezza/2 ore, controllando ogni tanto la densità del sugo. Nel caso questo risultasse troppo compatto, allungarlo con un po' d'acqua a temperatura ambiente. A cottura ultimata estrarre il mazzetto di aromi: il ragù è pronto per essere utilizzato (foto 6).







3



4



5



6

Ragù alla napoletana

Il ragù napoletano si caratterizza tradizionalmente per la presenza di un pezzo di carne intera che viene cotta nel pomodoro, generando un sugo con il quale si condisce la pasta. La carne è poi servita a parte.

- In una casseruola capiente scaldare l'olio, in cui far rosolare le costine di maiale a fuoco vivo, coprendo la casseruola con un coperchio (foto 1).
- Una volta rosolate le costine, aggiungere lo spezzato di vitello a pezzi piuttosto grandi; quando anche la carne di vitello è rosolata, abbassare il fuoco e inserire il macinato di manzo (foto 2).
- Nel frattempo, affettare finemente il lardo al coltello, unirvi il trito di cipolla e sminuzzare finemente tutto insieme. Aggiungere questo trito alla carne in casseruola, abbassando ulteriormente il fuoco (foto 3).
- Spezzare il basilico con le mani e aggiungere anch'esso alla carne che sta cuocendo. Bagnare con il vino rosso e lasciare sfumare continuando la cottura (foto 4).
- In un pentolino a parte scaldare dell'acqua da utilizzare, durante la cottura, per brasare lentamente la carne.
- Quando il vino è assorbito, aggiungere il pomodoro e l'acqua calda nella stessa proporzione (1 kg di pomodoro/1 litro di acqua), una macinata di pepe nero, un po' di sale, e coprire la casseruola lasciando cuocere a fuoco molto basso; se il sugo si asciugasse troppo, aggiungere dell'acqua calda (foto 5).
- Proseguire la lenta cottura finché la carne non si stacca dall'osso, quindi estrarre le costine di maiale e lo spezzato di vitello (foto 6).
- Con il coltello separare la carne dall'osso delle costine e dello spezzato (foto 7).
- Reinserire quindi la carne in casseruola e continuare la cottura fino a che questa non si sarà completamente sciolta (foto 8).



Ragù alla napoletana
Ingredienti per 4 persone

250 g di spezzato di vitello, oppure un pezzo intero di circa 300 g di polpa di manzo o muscolo
250 g di costine di maiale
100 g di polpa di manzo macinata
1 kg di passata di pomodoro (o 500 g)
60 g di lardo
100 g di cipolla (una cipolla di medie dimensioni)
1 dl di vino rosso
2,5 dl di olio extravergine di oliva
basilico
1 l di acqua
sale
pepe


1


2


3


4


5

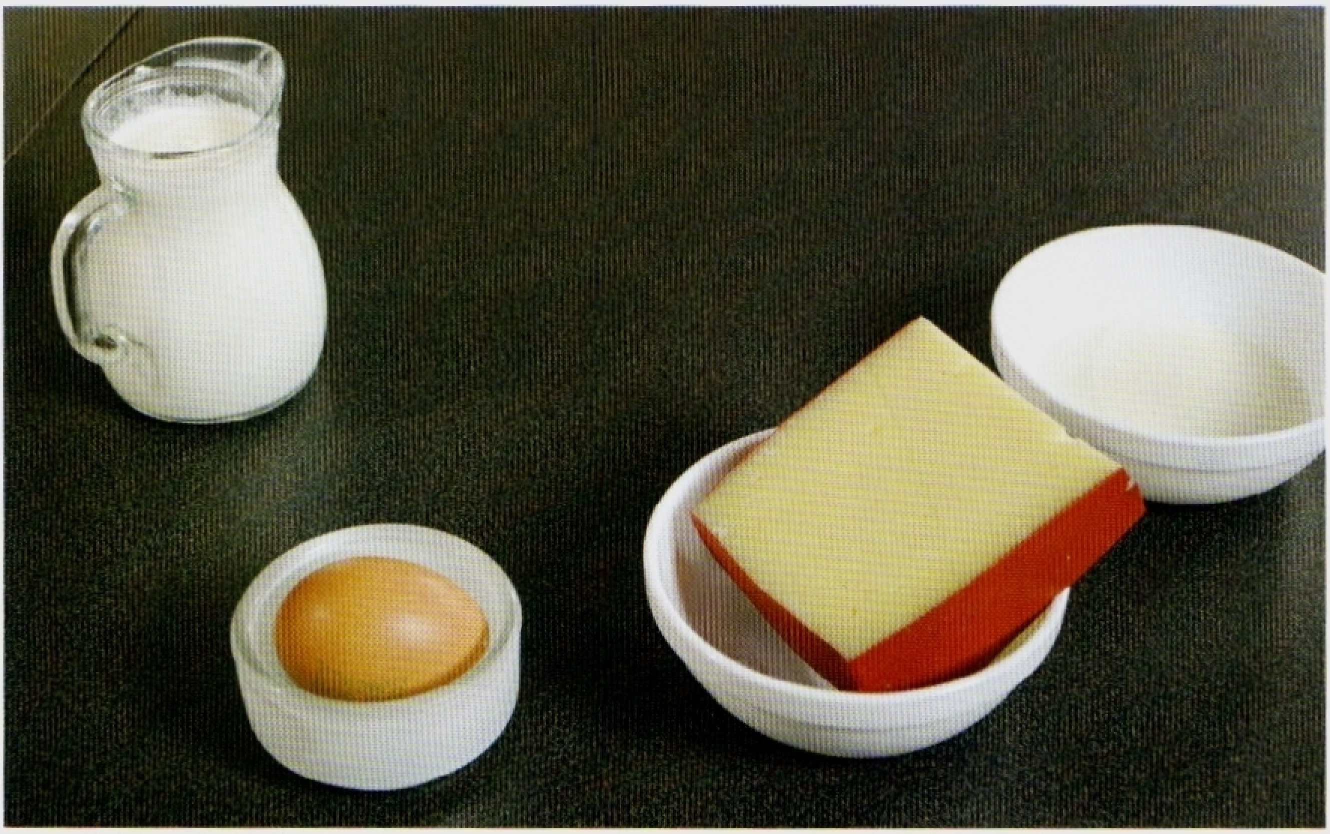

6



7



8



Salse ai formaggi

Possono essere realizzate con molte tipologie di formaggi, accomunati dalla possibilità di **fondere**, originando dei **composti cremosi**.
È possibile utilizzare un solo tipo di formaggio, oppure più tipologie, ma anche formaggi abbinati ad altri ingredienti come la frutta secca e fresca o le verdure: gorgonzola e noci, pecorino e pere, taleggio e radicchio trevigiano, provola affumicata e radicchio rosso, bitto e verza, zucchine e brie, pomodoro e mozzarella, solo per citare gli esempi più comuni.
I formaggi possono essere semplicemente **fusi** o **sciolti in burro, latte o crema di latte**, come nella salsa ai 4 formaggi, al gorgonzola, alla braccio di ferro, oppure **grattugiati** e mescolati a una salsa tipo besciamella come salse al pecorino o al Castelmagno.
Possono poi rientrare come elemento che completa un piatto, grattugiati più o meno finemente sulla preparazione finita.

*

La panna non è prevista nella versione originale della fonduta con fontina. La consistenza non deve risultare troppo cremosa e bisogna fare attenzione che la fontina non formi una palla consistente, che dopo non è più possibile sciogliere.

Fonduta con fontina

Fonduta con fontina
Ingredienti per 4 persone

1,5 dl di latte
200 g di fontina
1,5 dl di panna
1 tuorlo d'uovo
sale

- Tagliare a piccoli cubetti la fontina dopo averla privata della buccia e farla sciogliere sul fuoco a bagnomaria, aggiungendo del latte, un po' di panna mentre si sta sciogliendo e un pizzico di sale (foto 1).
- Lasciare fondere senza mescolare troppo perché altrimenti l'impasto diventerebbe eccessivamente elastico. Una volta che il composto è ben liquido, aggiungervi un rosso d'uovo e mescolare brevemente (foto 2).
- A questo punto la fonduta è pronta (foto 3).


1
2
3



Tonnarelli cacio e pepe

- Mettere a cuocere i tonnarelli in acqua salata.
- In una ciotola grattugiare al momento del pecorino romano, aggiungere abbondante pepe e mischiare il tutto (foto 1).
- Pochi attimi prima della cottura dei tonnarelli, aggiungere un po' di acqua di cottura al pecorino e pepe e mescolare, così da formare una sorta di cremina (foto 2).
- Togliere dall'acqua la pasta lasciandola un po' "brodosa" e aggiungerla direttamente alla cremina nella ciotola (foto 3).
- Aiutandosi con un forchettone, mantecare rapidamente il tutto e impiattare con la massima rapidità: i tonnarelli vanno serviti ben caldi (foto 4).

Tonnarelli cacio e pepe
Ingredienti per 4 persone

400 g di tonnarelli
100 g di pecorino romano
sale
pepe



1


2


3


4



Salse ai funghi

Si tratta di salse il cui ingrediente principale è rappresentato dai funghi. Si possono usare **funghi freschi** coltivati, di bosco oppure **secchi**. Nel caso siano freschi, occorre pulirli con un panno umido, quindi si separa il gambo dalla testa, si eliminano le parti più dure del gambo e si raschia la restante parte. La testa può essere lasciata intera durante la cottura, perché è morbida e cuoce velocemente, mentre i gambi, che sono più duri, vanno sempre affettati per permettere una cottura omogenea con la testa.

Per la **cottura dei funghi freschi** sono necessari al massimo 10 minuti a fuoco lento, e si parte in genere da una **base di aglio e prezzemolo soffritti in olio**, sebbene in numerose preparazioni l'aglio possa essere sostituito dalla cipolla. Se si vuole ottenere una salsa con funghi che rimangano ben consistenti, si deve invece cuocerli a fuoco vivace, senza salarli subito.
Nel caso dei **funghi secchi**, questi vanno sempre **ammorbiditi in acqua** prima dell'uso, poi **strizzati** e **tritati** e generalmente aggiunti a un soffritto. L'acqua di ammollo si utilizza, dopo filtrazione, per insaporire ulteriormente la preparazione.

Le salse possono essere realizzate con un solo tipo di funghi, come le tagliatelle ai funghi porcini o i tagliolini ai prugnoli, oppure con funghi misti, come le preparazioni alla boscaiola.
Alcune prevedono l'uso dei funghi a pezzi, altre ridotti in purea, o addirittura funghi aggiunti a crudo, tagliati a sottili lamelle.
Possono essere altresì suddivise in **salse in bianco** se i funghi sono semplicemente cotti in burro o olio e aromi, o se la salsa è legata con l'aggiunta di panna, oppure **rosse**, se prevedono l'aggiunta di pomodoro.

Salsa ai funghi

- In una padella scaldare dell'olio extravergine di oliva. Schiacciare bene l'aglio, privarlo delle cuticole esterne, pulire il cipollotto e fare un trito al coltello da aggiungere all'olio ben caldo (foto 1).
- Prendere i funghi porcini tenuti in ammollo in acqua calda per circa 2 ore, strizzarli e tritarli grossolanamente.
- Tagliare al coltello gli altri funghi puliti e pelati in precedenza e aggiungerli in padella a seconda dei loro tempi di cottura: prima i funghi champignon e poi i porcini (foto 2).
- Saltarli brevemente, unire un goccio di cognac, il sale, lasciare sfumare, dopodiché togliere la padella dal fuoco (foto 3).
- Tritare finemente al coltello alcune erbe aromatiche a piacere, ad esempio timo, rosmarino, prezzemolo, salvia, basilico (foto 4).
- Aggiungere le erbe ai funghi insieme a un filo di olio extravergine di oliva a crudo e a una macinata di pepe fresco: la salsa è pronta (foto 5).

Salsa ai funghi
Ingredienti per 4 persone

200 g di funghi champignon
30 g di funghi porcini secchi
1 cipollotto
1 spicchio d'aglio
mezzo bicchiere di cognac
1 dl di olio extravergine di oliva
1 cucchiaio di erbe aromatiche (timo, prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia)
sale
pepe


1


2


3


4


5

Salse alle verdure

Le ricette di pasta con sughi a base di verdure possono essere numerose e molto diverse tra loro, da quelle tradizionali, ampiamente codificate, alle versioni personalizzate e più estrose, realizzabili grazie alle infinite combinazioni di questi ingredienti tra loro. Si può giocare combinando ortaggi di origine diversa, scegliendo tra quelli da frutto, da fiore o a foglia, oppure unirli ai tuberi (patate, carote, sedano, rapa, ecc.) o alle erbe aromatiche a bulbo, fino ad arrivare ai legumi. La versatilità degli ortaggi si manifesta nel successo del loro abbinamento con i formaggi, così come con il pesce, i frutti di mare e i crostacei.
Aglio e cipolla rientrano nella maggioranza dei sughi a base di verdura (e non solo). Molti di questi infatti partono da una base di aglio soffritto in olio, oppure di cipolla o talvolta scalogno, appassiti in olio o burro.
Le verdure possono essere utilizzate previa cottura, ad esempio prima sbollentate o lessate e poi aggiunte a un soffritto (come nel caso dei broccoli) o a una salsa (come nel caso dei fagiolini verdi e delle patate che vanno ad arricchire un pesto), o ancora direttamente mescolate alla pasta.
In altri casi la cottura della verdura avviene direttamente in padella o nel tegame in cui si prepara la salsa: è il caso dei carciofi, delle zucchine, della zucca, del pomodoro, ecc.
Gli ortaggi possono altrimenti essere adoperati crudi per la preparazione di salse per la pasta come pesti o altre emulsioni.



Orecchiette con broccoli
Ingredienti per 4 persone

400 g di orecchiette
600 g di broccoli
1 acciuga fresca o sotto sale
1 spicchio di aglio
peperoncino
1 dl di olio extravergine di oliva
sale
pepe
8-10 pomodori ciliegino (da utilizzare come guarnizione)

Orecchiette con broccoli

- In una pentola bollire l'acqua in cui cuocere le orecchiette.
- Mettere uno spicchio di aglio intero in una padella già calda e aggiungere dell'olio; quando questo è ben caldo, sciogliervi l'acciuga a fuoco vivace (foto 1).
- Lasciare stemperare la padella, in modo che raggiunga una temperatura adatta a ricevere i broccoli, da tagliare nel frattempo a lamelle: dopo averli lavati, dividerli a metà e poi tagliarli a fettine sottili nel senso della lunghezza (foto 2).
- Aggiungere i pomodorini all'acciuga, spremendoli direttamente sulla padella con una mano, oppure tagliandoli a metà, e rimettere la padella sul fuoco (foto 3).
- Aggiungere i broccoli, regolare di pepe e di peperoncino e lasciare insaporire il tutto.
- Versare un po' di acqua di cottura e stufare i broccoli a fuoco medio e a pentola scoperta per circa 10-15 minuti; eventualmente aggiustare di sale (foto 4).
- Quando i broccoli sono quasi pronti, mettere a cuocere le orecchiette;



1



2



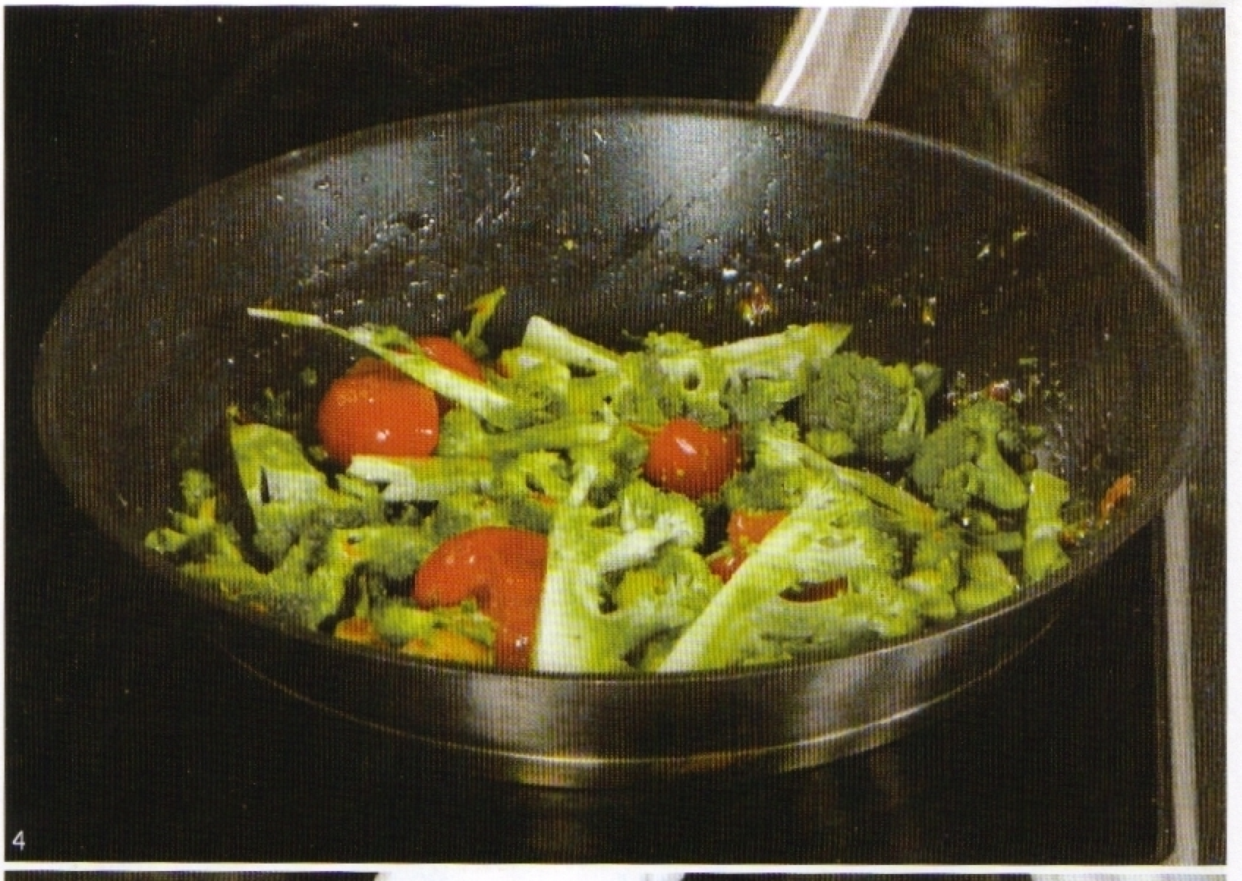
3

nel frattempo, con un cucchiaio di legno, rompere e spezzettare i broccoli riducendo i pezzetti più grossi (foto 5).

- Scolare le orecchiette conservando un po' di acqua di cottura e farle saltare insieme alla salsa di broccoli, aggiungendo un filo di olio a crudo (foto 6).
- Disporre nel piatto, aggiungere ancora un po' di olio extravergine di oliva e un giro di pepe a mulinello (foto 7).

*

La versione tradizionale prevede di sbollentare i broccoli nell'acqua che poi servirà per cuocere la pasta, per incrementare l'amalgama dei sapori.


4


5



6



7

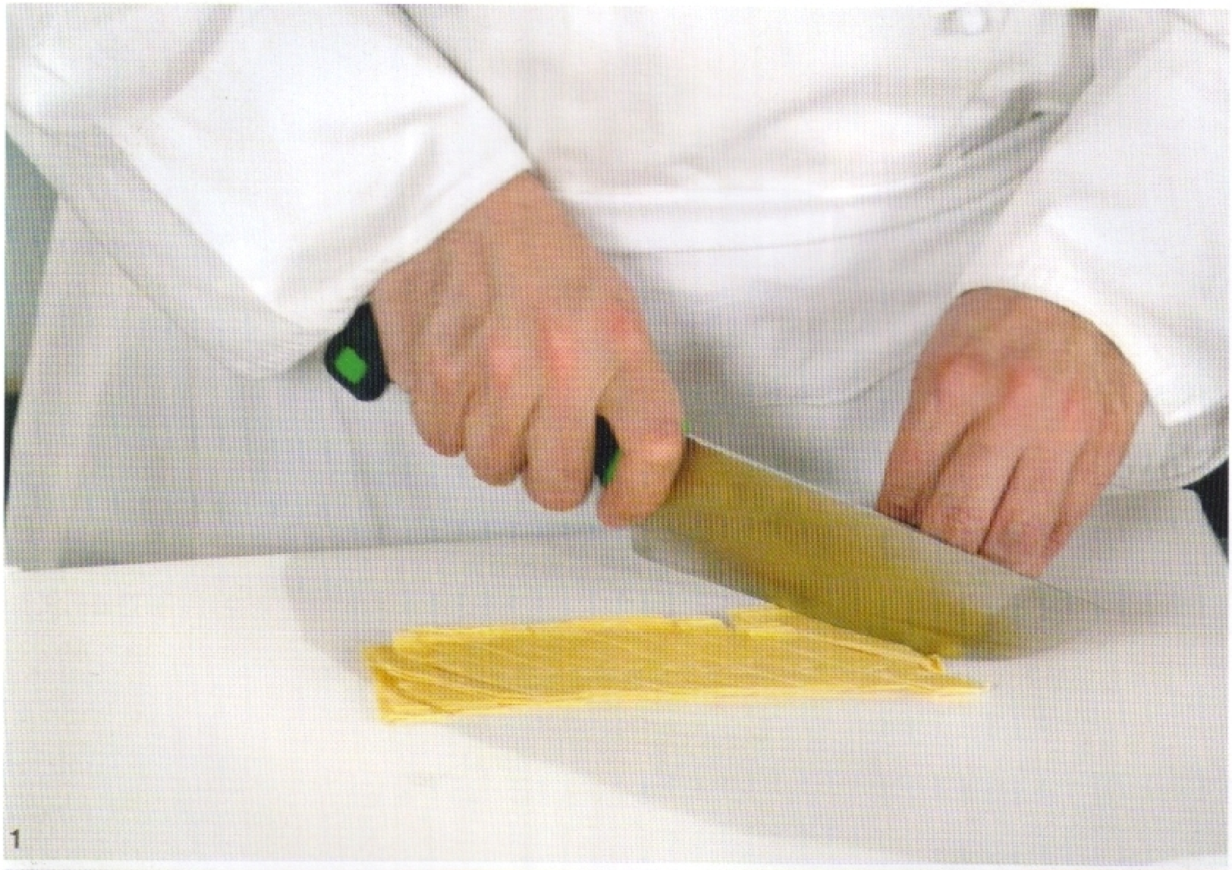


Sagnette con fagioli cannellini e vongole
Ingredienti per 4 persone

400 g di sagnette (ricavate con pasta all'uovo) (vedi p. 16)
600 g di vongole fresche (già pulite in precedenza in abbondante acqua)
200 g di fagioli cannellini
1 spicchio di aglio
1 rametto di salvia e rosmarino
1 dl di olio extravergine di oliva
sale
pepe

Sagnette con fagioli cannellini e vongole

- Tagliare a strisce le sfoglie di pasta all'uovo e ricavarne altre più piccole, tagliandole in diagonale, così da ottenere le sagnette (foto 1).
- Mettere dell'olio in una padella già calda e unirvi uno spicchio di aglio intero schiacciato, lasciandolo rosolare.
- Preparare un trito grossolano (un cucchiaio) di salvia e rosmarino (foto 2).
- Una volta rosolato l'aglio, aggiungere a fuoco vivace le vongole, un pizzico di pepe e coprire (foto 3).
- Dopo pochi attimi, appena si forma il vapore, aggiungere i fagioli cannellini e un po' di acqua di cottura della pasta, coprendo e abbassando la fiamma.
- Quando il vapore si è formato nuovamente, aggiungere il trito di erbe aromatiche (foto 4).

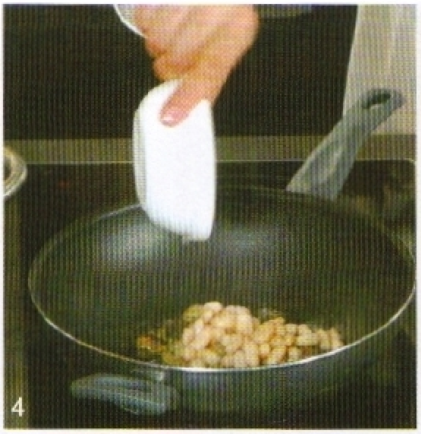


1



2









- Mettere le sagnette a cuocere. Nel frattempo le vongole si apriranno e la salsa sarà pronta (foto 5).
- Scolare la pasta leggermente al dente conservando un po' di acqua di cottura e finire di cuocerla saltandola nella padella con la salsa di vongole e fagioli cannellini. Lasciare insaporire per pochi attimi e, qualora servisse, regolare di sale (foto 6).
- Impiattare, aggiungere un giro di pepe e un filo di olio. Guarnire con una foglia di salvia e del rosmarino (foto 7).



7

PASTE FRESCHE GRATINATE

Si tratta di primi piatti tradizionali, ma anche rivisitati con ingredienti alternativi e insoliti. Uniscono la ricchezza di sughi e salse alla fragranza della sfoglia. Sono preparazioni di grande impatto, particolarmente ricche e gustose e spesso possono costituire un piatto unico, in special modo quando sono condite con sostanziosi ragù di carne o di pesce, arricchiti con besciamella o salse al formaggio.

Per la preparazione di **lasagne** e **cannelloni**, i primi piatti più rappresentativi di questa categoria, si utilizza la pasta fresca nel formato di lasagna. La pasta subisce una doppia cottura: prima viene sbollentata in abbondante acqua salata, in modo da poter cuocere contemporaneamente due o tre fogli di lasagne, senza che si attacchino tra loro.

Le **lasagne** vanno scolate molto al dente, una alla volta, prelevandole con un mestolo forato, raffreddate in acqua fredda e asciugate su un panno da cucina.
Quindi possono essere utilizzate intere, posizionate a strati alternati con salse o sughi, trasformandosi nelle omonime preparazioni, dette appunto lasagne. Possono altrimenti essere farcite, arrotolate su stesse e in questo caso prendono il nome di **cannelloni**.

A questo punto si effettua la seconda cottura della pasta, che va ultimata in forno a temperature comprese tra 180° e 200°C, avendo cura, se necessario, di coprire la superficie della preparazione con un foglio di carta di alluminio, per evitare che questa si secchi troppo. Il foglio va rimosso prima della fine della cottura, per permettere la **gratinatura**, ovvero la formazione della caratteristica crosta dorata e croccante.

La superficie di queste preparazioni è in genere cosparsa di **parmigiano** o **altro formaggio**, **pangrattato**, **burro** a fiocchi o fuso, al fine di ottenere la **doratura** e la **croccantezza**.
Se la preparazione prevede l'uso di besciamella o altre salse derivate, va lasciata riposare per qualche minuto prima di tagliarla e servirla, affinché la salsa possa un po' rapprendersi raggiungendo la consistenza adeguata.

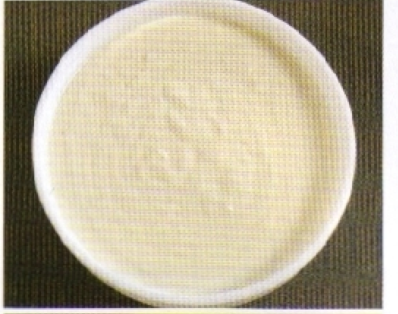
Esiste anche la possibilità di preparare le lasagne direttamente nel piatto e di gratinarle velocemente sotto il **grill**. In questo caso si realizzano lasagne composte da non più di 3 strati di pasta, farcite con sughi a piacere, e legate non con la besciamella, che tende ad allentarsi se riscaldata, bensì con **crema di latte** ristretta, legata con qualche tuorlo: la presenza dell'uovo, che cuoce a temperature intorno ai 75°C, fa rapprendere la salsa velocemente, senza necessità di lunghe cotture.

*

Quando si sbollentano le lasagne è meglio utilizzare una casseruola larga e bassa, in modo che la pasta cuocia piuttosto distesa, senza correre il rischio di rompersi.

*

La gratinatura avviene utilizzando recipienti da forno ben imburrati e soprattutto ripuliti da eventuali sbavature di sugo o salsa, perché tendono a bruciarsi facilmente.







Preparazione di lasagne e cannelloni

Lasagne alla bolognese

- Sbollentare per pochi attimi, in acqua salata bollente, le sfoglie di pasta all'uovo, già sagomate in forma rettangolare, e quindi raffreddarle in una bacinella di acqua fredda (foto 1).
- Asciugare le sfoglie di pasta sopra un panno da cucina di cotone, avendo cura di stenderle bene senza romperle (foto 2).
- Imburrare accuratamente una pirofila da forno e spalmare sul fondo una generosa cucchiaiata di besciamella, sulla quale adagiare il primo strato di sfoglie, in modo da ricoprire tutta la superficie (foto 3).
- Sopra la pasta aggiungere nuova besciamella, un'abbondante cucchiaiata di ragù alla bolognese, una generosa spolverata di parmigiano e quindi procedere a realizzare il secondo strato con le stesse modalità: sfoglia, besciamella, ragù, parmigiano e così via, fino a formare una lasagna composta da più strati, a seconda della grandezza della pirofila e della quantità di ingredienti che si hanno a disposizione (foto 4).
- Terminare la composizione con uno strato di sugo misto a besciamella, aggiungere una nuova abbondante spolverata di parmigiano e infornare a 160°-170°C per 35 minuti, o fino a che la lasagna non sia ben gratinata (foto 5).
- A cottura ultimata lasciare riposare per 5 minuti, tagliare e servire (foto 6).

Lasagne alla bolognese
Ingredienti per 4 persone

300 g di sfoglia di pasta fresca all'uovo (vedi p. 16)
300 g di ragù alla bolognese (vedi p. 26)
6 dl di salsa besciamella (vedi p. 54)
60 g di parmigiano grattugiato
50 g di burro


1



2


3


4


5


6

Cannelloni di magro
Ingredienti per 4 persone

300 g di lasagne fresche
500 g di spinaci puliti
200 g di ricotta fresca
100 g di mascarpone o stracchino
80 g di parmigiano grattugiato
400 g di salsa di pomodoro a pezzi
o passata di pomodoro
6 dl di salsa besciamella
(vedi p. 54)
50 g di burro
mezza cipolla
1 dl di olio extravergine di oliva
2 foglie di salvia
noce moscata
sale
pepe

Cannelloni di magro

- Sbollentare in acqua salata delle sfoglie di pasta all'uovo, scolarle e farle asciugare sopra un panno di cotone, avendo cura di stenderle perfettamente (foto 1).
- Lasciarle raffreddare e nel frattempo scaldare dell'olio in padella: spezzettarvi della salvia, aggiungervi del trito di cipolla e una macinata di pepe. Far rosolare il tutto, dopodiché aggiungere della salsa di pomodoro, mescolare e regolare di sale. Lasciare in cottura per circa 10 minuti (foto 2).
- Procedere alla preparazione del ripieno: in un recipiente unire la ricotta, gli spinaci precedentemente sbollentati per un paio di minuti, il mascarpone (o lo stracchino), del parmigiano, una spolverata di pepe e una grattugiata di noce moscata (foto 3).
- Amalgamare il tutto con un mixer a immersione per ottenere una crema morbida e omogenea (foto 4). Inserire la farcia, così ottenuta, all'interno di un *sac à poche*.
- Prendere le sfoglie di pasta all'uovo ben asciugate e stenderle sul piano di lavoro: farcirle creando un cilindro di composto al centro del rettangolo di pasta, avendo cura di posizionarlo distante dai bordi esterni (foto 5).
- Arrotolare il cannellone e chiuderlo posizionando la chiusura nella parte inferiore del cilindro così ottenuto (foto 6).
- Aiutandosi con un pennellino imburrare accuratamente una pirofila da forno, stendervi una abbondante cucchiaiata di besciamella (preparata in precedenza) e adagiarvi i cannelloni, l'uno accanto all'altro (foto 7).
- Versare sui cannelloni la salsa di pomodoro precedentemente preparata (foto 8).
- Spolverare con del parmigiano e aggiungere la besciamella restante, dopodiché infornare a 170°C per 25-30 minuti (foto 9).
- Quando la superficie appare ben gratinata, i cannelloni sono pronti (foto 10).



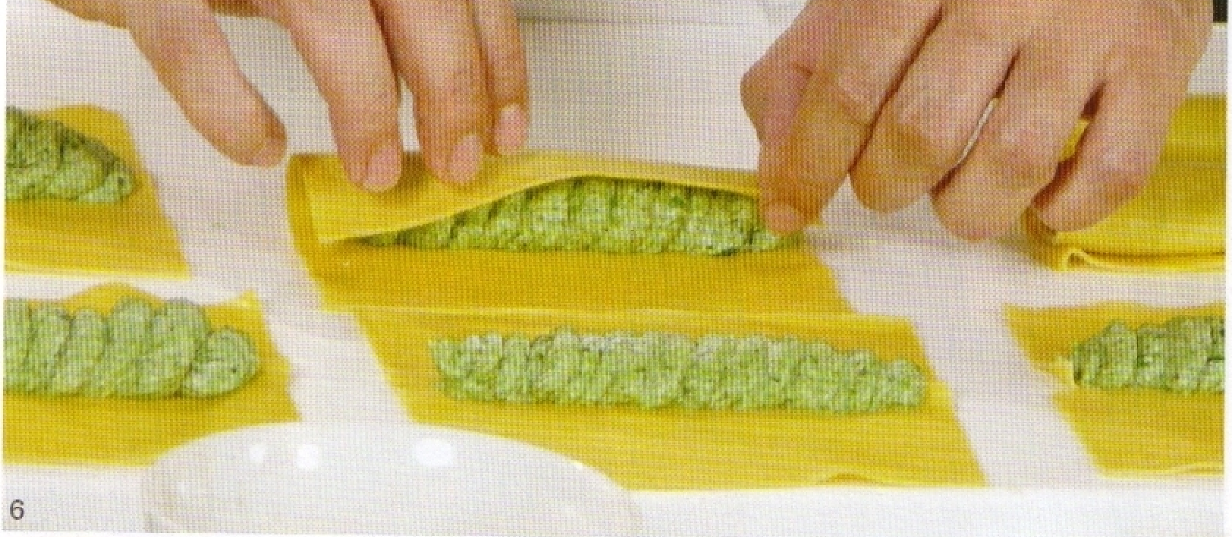

1


2


3


4


5



6



7



8



9



10

ALTRE RICETTE

Besciamella

Ingredienti per 1 litro di salsa
100 g di farina
100 g di burro
1 l di latte
noce moscata
sale
Preparazione e cottura: 25 minuti

- Fondere il burro in una casseruola e aggiungere la farina, facendola cuocere per un paio di minuti, mescolando bene. Nel frattempo scaldare il latte aggiungendo la noce moscata grattugiata e il sale, evitando di farlo bollire, per evitare la coagulazione delle proteine del latte prima della legatura all'ebollizione.
- Appena inizia a sobbollire lievemente, togliere il latte dal fuoco per versarlo poi gradatamente sul composto di burro e farina mescolando con una frusta.
- Continuare a mescolare fino a che inizia a bollire, dopo di che la besciamella è pronta. Tenerla coperta, affinché l'umidità eviti la formazione di una pellicola in superficie che, in seguito, potrebbe causare grumi.

Le proporzioni degli ingredienti possono variare a seconda della consistenza desiderata, più o meno fluida.
Se la besciamella viene aggiunta a preparazioni che verranno ulteriormente cotte (ad esempio lasagne, timballi o verdure gratinate) è sufficiente una cottura ridotta, anche di solo 5-6 minuti. La cottura completa, di circa 20 minuti dall'ebollizione, è invece da usare per quelle preparazioni nelle quali la salsa entra fredda (ad esempio nella farcitura di bigné).

Salsa Mornay

Utilizzata per gratinare paste, gnocchi, uova e verdure.

Ingredienti per circa 800 g di salsa
5 dl di besciamella
2,5 dl di crema di latte
2 tuorli d'uovo
50 g di parmigiano grattugiato
Preparazione e cottura: 25 minuti

- Mescolare fuori dal fuoco la besciamella con la crema di latte, in cui sono stati stemperati 2 tuorli d'uovo e 50 g di parmigiano grattugiato, a seconda della preparazione.
- Verificare il sapore, il sale e la densità.

Salsa aurora

Utilizzata per gratinare la pasta e accompagnare pesci, pollame, carni bianche e uova sode.

Ingredienti per circa 750 g di salsa
5 dl di besciamella
1 dl di salsa di pomodoro
50 g di burro
Preparazione e cottura: 30 minuti

- Mescolare fuori dal fuoco la besciamella con la salsa di pomodoro.
- Portare nuovamente a ebollizione.
- Togliere dal fuoco e aggiungere il burro a pezzetti sbattendo con la frusta.

Salsa crema o salsa alla panna

Utilizzata per gratinare paste e accompagnare carni fredde come il roast-beef.

Ingredienti per 800 g di salsa
5 dl di besciamella
2,5 dl di crema di latte più 0,5 dl
10 g di burro più il burro in fiocchi per la fase finale
Preparazione e cottura: 40 minuti

- Mescolare con una frusta, fuori dal fuoco, la besciamella e la crema di latte.
- Portare a ebollizione e cuocere lentamente, sempre mescolando, fino a ridurre la salsa di un terzo del volume.
- Verificare il gusto e il sale, quindi passare al setaccio.

- Fuori dal fuoco incorporare altri 0,5 dl di crema di latte e 10 g di burro a pezzetti.
- Conservare in caldo a bagnomaria fino al momento dell'uso, cospargendo la superficie della salsa con fiocchi di burro, affinché non si formi la patina. Per non renderla troppo grassa, coprirla con un coperchio, affinché si mantenga umida la superficie.

Pasta gratinata ai 4 formaggi

Esistono numerose ricette in cui la salsa ai formaggi è usata per paste gratinate. In questo caso è conveniente arricchire la salsa con della besciamella o derivate. Ecco un esempio.

Ingredienti per 4 persone

400 g di taglierini
80 g di emmentaler
80 g di gruyère
80 g di fontina
30 g di burro
5 dl di salsa Mornay
pepe

Preparazione e cottura: 35 minuti

- Grattare con la grattugia a fori grossi 80 g di emmentaler, 80 g di gruyère e 80 g di fontina formando dei piccoli riccioli.
- Cuocere la pasta, scolarla al dente e condirla con 30 g di burro, 5 dl di salsa Mornay e i formaggi grattugiati.
- Amalgamare velocemente la pasta, aggiungere se necessario un po' di acqua di cottura della pasta e versarla in una pirofila precedentemente imburrata.
- Spolverare con pepe macinato e infornare a 180°C fino a ottenere una crosta croccante.
- Servire subito.

Tagliatelle ai porcini

Ingredienti per 4 persone

350 g di tagliatelle
350 g di funghi porcini freschi
50 g di burro
1 spicchio di aglio
prezzemolo
sale
pepe

Preparazione e cottura: 15 minuti

- Pulire e affettare i funghi.
- In una padella sciogliere il burro e far imbiondire l'aglio intero schiacciato.
- Rimuovere l'aglio e unire i funghi, rosolarli a fuoco vivace per 2-3 minuti e insaporirli con sale e un pizzico di pepe.
- Cuocere la pasta, scolarla al dente e saltarla in padella con la salsa ai funghi.
- Cospargere con prezzemolo tritato e servire.

Vincisgrassi all'anconetana

Una ricetta storica delle Marche, la cui prima versione è riportata su "*Il cuoco maceratese*", una raccolta di ricette scritta da Antonio Nebbia nel 1779. Egli descrive la ricetta di una lasagna in bianco, con salsa di farina, burro, prosciutto, panna, parmigiano e tartufo. Le versioni successive vedono una preparazione sempre più raffinata, fino ad arrivare a quella attuale, che prevede l'utilizzo di besciamella, rigaglie di pollo, tartufo e salsa di pomodoro.
La pasta è ottenuta con 500 g di farina e 300 g di semola di grano duro e un pizzico di sale.
Dopo averla disposta a fontana, al centro si sgusciano 5 uova intere, si aggiungono 50 g di burro fuso e qualche cucchiaio di Marsala. Si impasta energicamente fino a ottenere una pasta liscia, da stendere successivamente in sfoglie sottili e ritagliata in forma di larghe lasagne.

Ingredienti per 4 persone

300 g di pasta acqua e farina ritagliata in forma di larghe lasagne
200 g di carne di manzo tritata
150 g di rigaglie di pollo
50 g di animelle di vitello
50 g di lardo
1 carota
1 cipolla
2 dl di vino bianco
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
1 dl di brodo di pollo
5 dl di salsa besciamella poco densa (vedi p. 54)
60 g di parmigiano grattugiato
1 tartufo di Acqualagna o altro tartufo nero
30 g di burro
sale
pepe

Preparazione e cottura: 3 ore

- Sbollentare e spellare le rigaglie di pollo, esclusi i fegatini e le animelle e tagliarle a dadini.
- In una casseruola, soffriggere nel burro il lardo, la cipolla e la carota tritati, aggiungere le rigaglie e la carne tritata; rosolare per qualche minuto, sfumare con il vino bianco e aggiungere il concentrato di pomodoro diluito nel brodo. Cuocere il ragù per 2 ore e, solo a fine cottura, aggiungere i fegatini di pollo e le animelle a dadini. Salare e pepare.
- Preparare la besciamella e lessare le lasagne in acqua salata. Scolarle, raffreddarle e asciugarle; stenderle in una teglia a bordi alti, imburrata, quindi coprire le lasagne con un velo di besciamella, il ragù, il parmigiano e un po' di scaglie di tartufo.
- Proseguire con gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Terminare con uno strato di besciamella, fiocchi di burro e parmigiano.
- Cuocere in forno a 200°C fino alla gratinatura.

Malloreddus alla campidanese

I malloreddus sono la più classica delle paste sarde. Hanno la forma di conchiglie rigate e sono fatti di farina di semola di grano duro, acqua e un pizzico di zafferano.

Ingredienti per 4 persone

500 g di malloreddus
200 g di salsiccia fresca
500 g di pomodori pelati
80 g di pecorino sardo stagionato grattugiato
1 dl di olio extravergine di oliva
1 cipolla
1 bustina di zafferano
6 foglie di basilico
1 foglia di alloro
sale

Preparazione e cottura: 1 ora

- Tagliare la salsiccia, privata della pellicola, a dadini, tritare la cipolla e metterla a soffriggere con l'olio in una padella. Aggiungere la salsiccia, facendo cuocere per 10 minuti.
- Unire i pomodori, la foglia di alloro e lo zafferano al soffritto, salare e far cuocere a tegame coperto, a fuoco basso per mezz'ora.
- Aggiungere il basilico sminuzzato, continuando la cottura ancora per qualche minuto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e condirla con il sugo.
- Cospargere con il pecorino grattugiato e servire subito.

Pizzoccheri della Valtellina

I pizzoccheri sono, insieme alla polenta, il piatto più conosciuto della gastronomia della Valtellina e della Valchiavenna.
Si tratta di tagliatelle di grano saraceno condite con abbondante burro e formaggio semigrasso, prodotti tipici di quelle zone. Originari della zona di Teglio, si preparano con un impasto di farina di grano saraceno e farina bianca e acqua.

Ingredienti per 4 persone

200 g di farina di grano saraceno
200 g di farina bianca
2 dl di acqua
250 g di formaggio "Casera" o "Scimud"
250 g di verze
150 g di burro
2 patate
60 g di parmigiano
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di salvia
sale

Preparazione e cottura: 1 ora

- Setacciare le farine sulla spianatoia, mescolarle e formare una fontana; versare al centro 2 dl di acqua e un pizzico di sale. Lavorare fino a ottenere un impasto abbastanza consistente.
- Stendere l'impasto sul piano di lavoro, fino allo spessore di circa 0,5 cm.
- Tagliare delle strisce larghe circa 5 cm, sovrapporle e tagliarle in forma di tagliatelle larghe circa 0,5 cm.
- In una pentola, far bollire l'acqua insieme alle verze tagliate a strisce e le patate tagliate a pezzetti.
- A cottura quasi ultimata, aggiungere i pizzoccheri e lasciarli cuocere per circa 7 minuti.
- Far fondere 100 g di burro, in una padella preparare un soffritto con il restante burro, aglio e salvia.
- Scolare la pasta e le verdure, condirli con il burro fuso, quindi adagiarli a strati, alternandoli con il formaggio tagliato a cubetti, una spolverata di parmigiano e il burro soffritto con la salvia.
- Procedere fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con burro e una spolverata di parmigiano.

Taglierini con i fegatini

Ingredienti per 4 persone

400 g di taglierini
250 g di fegatini di pollo
200 g di polpa di pomodoro
1 piccola cipolla
1 costa di sedano
1 piccola carota
2 foglie di alloro
0,5 dl di Vin Santo secco
1 dl di panna
50 g di burro
1 dl di olio extravergine di oliva
50 g di parmigiano
sale

Preparazione e cottura: 35 minuti

- Pulire le verdure e tritarle piuttosto finemente. Farle soffriggere nel burro e 1 dl di olio.
- Aggiungere i fegatini, puliti e tagliati a pezzetti, sfumare con il Vin Santo, far evaporare e aggiungere l'alloro.
- Unire la polpa di pomodoro, regolare di sale e proseguire la cottura per circa 15 minuti a fuoco lento.
- Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e unirla al sugo precedentemente arricchito con la panna.
- Servire immediatamente spolverando con parmigiano grattugiato.

Orecchiette con crema di peperoni e ricotta salata

Ingredienti per 4 persone

400 g di orecchiette
300 g di peperoni rossi
150 g di ricotta salata
1 cipolla bianca piccola
2 spicchi di aglio
1 mazzetto di basilico
1 dl di olio extra vergine di oliva
sale
pepe

Preparazione e cottura: 40 minuti

- Tagliare la cipolla a fette sottili e metterla a rosolare in una padella con l'olio.
- Salare e pepare leggermente, quindi mettere l'aglio tagliato a fette sottili.
- Quando il tutto risulta di un bel colore bronzo, unire i peperoni, tagliati a cubetti sottili.
- Far stufare per circa 15 minuti coprendo la padella, bagnando con acqua se occorre.
- Passare il tutto al passaverdure.
- Cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata.
- Appena tornano a galla, raccoglierle e saltarle con la salsa di peperoni.
- Al momento di servire, aggiungere la ricotta tagliata a cubetti e il basilico tritato.

Paglia e fieno al prosciutto

Paglia e fieno sono tagliatelle all'uovo gialle e verdi. Per creare le tagliatelle verdi si aggiungono spinaci freschi all'impasto, precedentemente sbollentati per qualche minuto.

Ingredienti per 4 persone

400 g di paglia e fieno
100 g di prosciutto cotto in fette spesse
30 g di funghi porcini secchi
50 g di burro
1,5 dl di panna
mezza cipolla
2 dl di brodo di carne
50 g di parmigiano
0,5 dl di olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione e cottura: 20 minuti

- Tritare finemente la cipolla e farla imbiondire in olio e burro.
- Unire il prosciutto cotto tagliato a listarelle e i funghi secchi, precedentemente ammollati in acqua, strizzati e tritati.
- Far cuocere per alcuni minuti e sfumare con il brodo.
- Regolare di sale e pepe, far cuocere per una decina di minuti, facendo ritirare il brodo.
- Unire la panna.
- Cuocere la pasta, scolarla e condirla con la salsa.
- Cospargere di pepe macinato al momento e servire con parmigiano grattugiato.

Garganelli con bietoline al limone

Ingredienti per 4 persone
400 g di garganelli
1 mazzo di bietoline
1 mozzarella di bufala piccola
150 g di robiola fresca
1 spicchio di aglio
4 foglie di salvia
1 limone non trattato
1 dl di olio extravergine di oliva
noce moscata
sale
Preparazione e cottura: 20 minuti

- Pulire le bietoline, togliendo la base, tagliare i gambi a tocchetti e ridurre le foglie a striscioline.
- Scaldare in una padella l'olio con la salvia e l'aglio sbucciato e schiacciato; dopo qualche secondo, unire le bietole, sia foglie che gambi.
- Cuocere a fiamma media per 5 minuti, fino a che risulteranno appassite, regolare di sale e aggiungere una grattugiata di noce moscata.
- Unire la robiola a fiocchetti e mescolare per amalgamare gli ingredienti, quindi spegnere il fuoco.
- Cuocere la pasta in acqua salata, mescolarla con il sugo e unire la scorza grattugiata di mezzo limone.
- Impiattare, aggiungendo la mozzarella tagliata a bastoncini e servire.

Cavatelli al pesce spada

Ingredienti per 4 persone
400 g di cavatelli
300 g di pesce spada
1 dl di olio extravergine di oliva
1 dl di vino bianco
1 spicchio di aglio
12-15 pomodori ciliegino
1 mazzetto di menta fresca
Preparazione e cottura: 20 minuti

- Tagliare il pesce spada a cubetti e, a parte, tagliare i pomodorini in 2 spicchi.
- In una padella larga e capiente soffriggere in olio l'aglio sbucciato e schiacciato, versare i cubetti di pesce spada e lasciarli dorare per qualche minuto mescolando.
- Sfumare con il vino bianco e fare evaporare.
- Aggiungere i pomodorini e cuocere per 7-8 minuti: il pomodoro deve rimanere abbastanza compatto.
- Regolare di sale. Spolverare con la menta fresca tritata grossolanamente in quantità a piacere.
- Cuocere la pasta, scolarla e impiattarla condendola con il sugo di pesce.

Lasagne al pesce persico

Ingredienti per 4 persone
350 g di lasagne
800 g di pesce persico
200 g di gamberetti
5 dl di besciamella ottenuta con 60 g di burro e 40 g di farina (vedi p. 54)
150 g di piselli
50 g di parmigiano
1 spicchio di aglio
1 dl di olio extravergine di oliva
burro (per imburrare la teglia)
sale
Per il brodo
1 l di acqua
1 carota
1 costa di sedano
1 pezzetto di porro
1 cipolla
1 mazzetto aromatico (1 foglia di porro che avvolge dei rametti di timo, dei gambi di prezzemolo e 1 foglia di alloro secca, il tutto legato da uno spago)
Preparazione e cottura: 1 ora e 40 minuti

- Pulire accuratamente il pesce persico e sgusciare i gamberetti; con gli scarti, preparare un brodo di pesce, aromatizzando con carota, sedano, porro, cipolla e il mazzetto aromatico.
- Sbucciare l'aglio e schiacciarlo. Farlo rosolare in padella con l'olio.
- Tagliare i filetti di persico a dadini e saltarli in padella per 3 minuti. Aggiungere i piselli freschi e i gamberetti sgusciati.
- Sfumare con un mestolo di brodo e proseguire la cottura per altri 3 minuti.
- Preparare una sorta di besciamella fluida con mezzo l di brodo di pesce, 40 g di farina e 60 g di burro. Portare a ebollizione e far cuocere per 8-10 minuti.
- Sbollentare le sfoglie di pasta per pochi attimi in acqua salata bollente e raffreddarle in una bacinella di acqua fredda, asciugarle con un canovaccio.
- Imburrare una teglia e adagiare il primo strato di

pasta, in modo da ricoprire tutta la superficie.
- Sopra la pasta aggiungere la besciamella, un'abbondante cucchiaiata di ragù al persico, una spolverata di parmigiano e quindi procedere a realizzare il secondo strato con le stesse modalità: sfoglia, besciamella, ragù, parmigiano e così via, fino a formare una lasagna composta da più strati, a seconda della grandezza della pirofila e della quantità di ingredienti che si hanno a disposizione.
- Terminare con besciamella mista a sugo, cospargere di parmigiano e infornare a 160°-170°C per 35 minuti o fino a che la lasagna non sarà ben gratinata.
- A cottura ultimata lasciare riposare per 5 minuti, tagliare e servire.

Orecchiette agli asparagi

Ingredienti per 4 persone
400 g di orecchiette
400 g di asparagi
1,5 dl di panna fresca
100 g di prosciutto cotto tagliato spesso
20 g di burro
50 g di parmigiano
noce moscata
sale
pepe
Preparazione e cottura: 40 minuti

- Pulire gli asparagi e cuocerli in acqua salata o al vapore.
- Eliminare la parte più dura, tagliare le punte e conservarle, frullare la restante parte con la panna, il sale, il pepe e la noce moscata.
- Tagliare il prosciutto cotto a listarelle, saltarlo in padella con il burro e aggiungere la salsa agli asparagi. Togliere dal fuoco.
- Cuocere la pasta, scolarla e saltarla in padella con la salsa.
- Servire spolverando con parmigiano e pepe macinato al momento e decorare la preparazione con le punte di asparagi.

Maccheroni alla chitarra con alici

Ingredienti per 4 persone
400 g di maccheroni
400 g di alici
300 g di pomodori datterini
1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate (basilico, timo, finocchietto)
1 spicchio di aglio
mezzo peperoncino piccante
1 dl di vino bianco
1 dl di olio extravergine di oliva
sale
Preparazione e cottura: 35 minuti

- Pulire le alici, privandole di teste e lische, in modo da ottenere 250-300 g di filetti puliti.
- Privare il peperoncino dei semi, lavare i datterini, tagliarli a metà e privarli dei semi.
- Sbucciare e schiacciare l'aglio, rosolarlo in olio in una padella, con il peperoncino tritato e le erbe aromatiche.
- Unire le alici, sfumare con il vino bianco e infine aggiungere i pomodori.
- Cuocere a fuoco vivo per 4-5 minuti. Regolare di sale.
- Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e saltarla velocemente con il sugo. Impiattare e servire immediatamente.

Caserecce ai frutti di mare

Ingredienti per 4 persone
400 g di caserecce
200 g di cozze
200 g di vongole
200 g di telline
4 gamberoni
1 spicchio di aglio
10 pomodori ciliegino
3 rametti di timo
1 mazzetto di prezzemolo
1 dl di vino bianco
1 dl di olio extravergine di oliva
sale grosso
Preparazione e cottura: 2 ore e 20 minuti

- Mettere a bagno i frutti di mare con sale grosso per 2 ore, cambiando spesso l'acqua per eliminare la sabbia. Lavarli quindi sotto acqua corrente, spazzolare i gusci delle cozze e eliminarne il bisso.
- Fare aprire cozze, vongole e telline, ponendole in una padella, coperte e a fuoco alto per 3-4 minuti.

Eliminare le conchiglie che restano chiuse.
- Spellare l'aglio e farlo rosolare in un'altra padella con l'olio e il timo. Aggiungere i frutti di mare, sfumare con il vino bianco e lasciar cuocere per 4 minuti.
- Aggiungere i pomodorini ciliegino tagliati a metà. Regolare di sale.
- Proseguire la cottura per qualche minuto e aggiungere i gamberoni. Saltarli in padella per 2 minuti, quindi toglierli, mettendoli da parte.
- Lessare la pasta, scolarla e farla saltare nel sugo.
- Servirla nel vassoio da portata adagiandovi sopra i gamberoni e cospargendo il tutto con prezzemolo tritato.

Maltagliati alla bottarga e mandorle

Ingredienti per 4 persone
400 g di maltagliati
100 g di burro
100 g di mandorle
100 g di bottarga di muggine
la scorza di 1 limone
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale
Preparazione e cottura: 15 minuti

- Ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
- Preparare il burro composto alle mandorle: tritare piuttosto finemente 60 g di mandorle e mescolarle al burro. Mettere in frigo il composto così ottenuto.
- Tritare grossolanamente le mandorle restanti.
- Cuocere la pasta, scolarla e saltarla in padella con il burro aromatizzato, la scorza di limone grattugiata e aggiungere il trito di mandorle.
- Servire immediatamente cospargendo con la bottarga grattugiata a scaglie e il prezzemolo tritato.

Strangolapreti con zucchine e brie

Ingredienti per 4 persone
400 g di strangolapreti
4 zucchine
300 g di brie
50 g di burro
1 dl di panna
1 dl di olio extravergine di oliva
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale
pepe
Preparazione e cottura: 25 minuti

- Tagliare il brie a pezzetti e farlo sciogliere in un pentolino a fuoco molto basso, mescolando con un cucchiaio di legno, unendo poi 20 g di burro e la panna.
- Pulire le zucchine e tagliarle a listarelle. Saltarle con il burro e l'olio, regolare di sale e pepe.
- Cuocerle per 3-4 minuti e metterne da parte un paio di cucchiai per la decorazione.
- Cuocere la pasta, scolarla e saltarla in padella con le zucchine.
- Aggiungere la salsa di formaggio, allungandola, se necessario, con l'acqua di cottura della pasta.
- Servire decorando con le restanti zucchine a listarelle, prezzemolo tritato e pepe macinato.

Tagliatelle ricche

Ingredienti per 4 persone
400 g di tagliatelle
300 g di melanzane
200 g di salsiccia
150 g di ricotta
5 dl di olio per friggere
500 g di sale grosso
pepe
Preparazione e cottura: 1 ora

- Tagliare le melanzane a dadini e cospargerle di sale grosso; lasciarle scolare sotto un peso per una mezz'ora, eliminare il sale, strizzarle e friggerle in abbondante olio. Metterle ad asciugare su carta assorbente.
- Privare la salciccia della sua pelle, sbriciolarla e dorarla in poco olio.
- Cuocere la pasta in acqua salata e portarla a cottura.
- Nel frattempo, stemperare la ricotta con dell'acqua di cottura della pasta.
- Scolare le tagliatelle e mescolarle alla ricotta, la salsiccia e le melanzane fritte.
- Impiattare e servire immediatamente con pepe macinato al momento.

Taglierini con la salsiccia

Ingredienti per 4 persone

400 g di taglierini
200 g di salsiccia
15 olive nere denocciolate
50 g di burro
mezza cipolla
2 pomodori
parmigiano grattugiato
sale
pepe

Preparazione e cottura: 25 minuti

- Tritare finemente la cipolla e farla appassire nel burro.
- Spellare la salsiccia, sbriciolarla, aggiungerla alla cipolla e far cuocere per alcuni minuti.
- Sbollentare i pomodori in acqua bollente per alcuni secondi, raffreddarli e privarli della buccia. Privarli anche dei semi e tagliarli a dadini.
- Aggiungerli insieme alle olive, al sugo di salsiccia e regolare di sale e pepe.
- Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla e mescolarla con il sugo. Saltare per qualche minuto e, se necessario, allentare con un po' di acqua di cottura della pasta.
- Impiattare e servire con una spolverata di parmigiano grattugiato al momento.

Trofie al mascarpone

Ingredienti per 4 persone

400 g di trofie
200 g di mascarpone
100 g di nocciole tritate
50 g di parmigiano
2 dl di panna
60 g di burro
2 cucchiai di cognac
cannella
sale
pepe

Preparazione e cottura: 10 minuti

- In una ciotola, mescolare con un cucchiaio di legno il mascarpone, un pizzico di cannella grattugiata, le nocciole, il cognac, il parmigiano e incorporare a filo la panna liquida.
- A parte fondere il burro.
- Cuocere la pasta in acqua salata e scolarla, mescolarla con il burro fuso.
- Versare la pasta nella ciotola con la salsa al mascarpone e mescolare.
- Impiattare e servire immediatamente cospargendo con pepe macinato al momento.

Maltagliati con la zucca

Ingredienti per 4 persone

400 g di maltagliati
400 g di polpa di zucca
250 g di salsiccia
mezza cipolla bianca
40 g di burro
1 dl di brodo vegetale
qualche foglia di salvia
sale
pepe

Preparazione e cottura: 25 minuti

- Pulire la cipolla e affettarla finemente; in una padella farla rosolare con il burro e la salvia.
- Appena comincia ad appassire, aggiungere la polpa di zucca tagliata a dadini. Regolare di sale e pepe, aggiungere il brodo e far cuocere per 7-8 minuti.
- Spellare la salsiccia e sbriciolarla. In un'altra padella farla sgrassare per qualche minuto con un goccio di acqua.
- Unire la salsiccia alla zucca.
- Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e saltarla con il sugo, aggiungendo se necessario un po' di acqua di cottura della pasta. Servire immediatamente.

STRUMENTI

Macchinari e utensili per la pasta

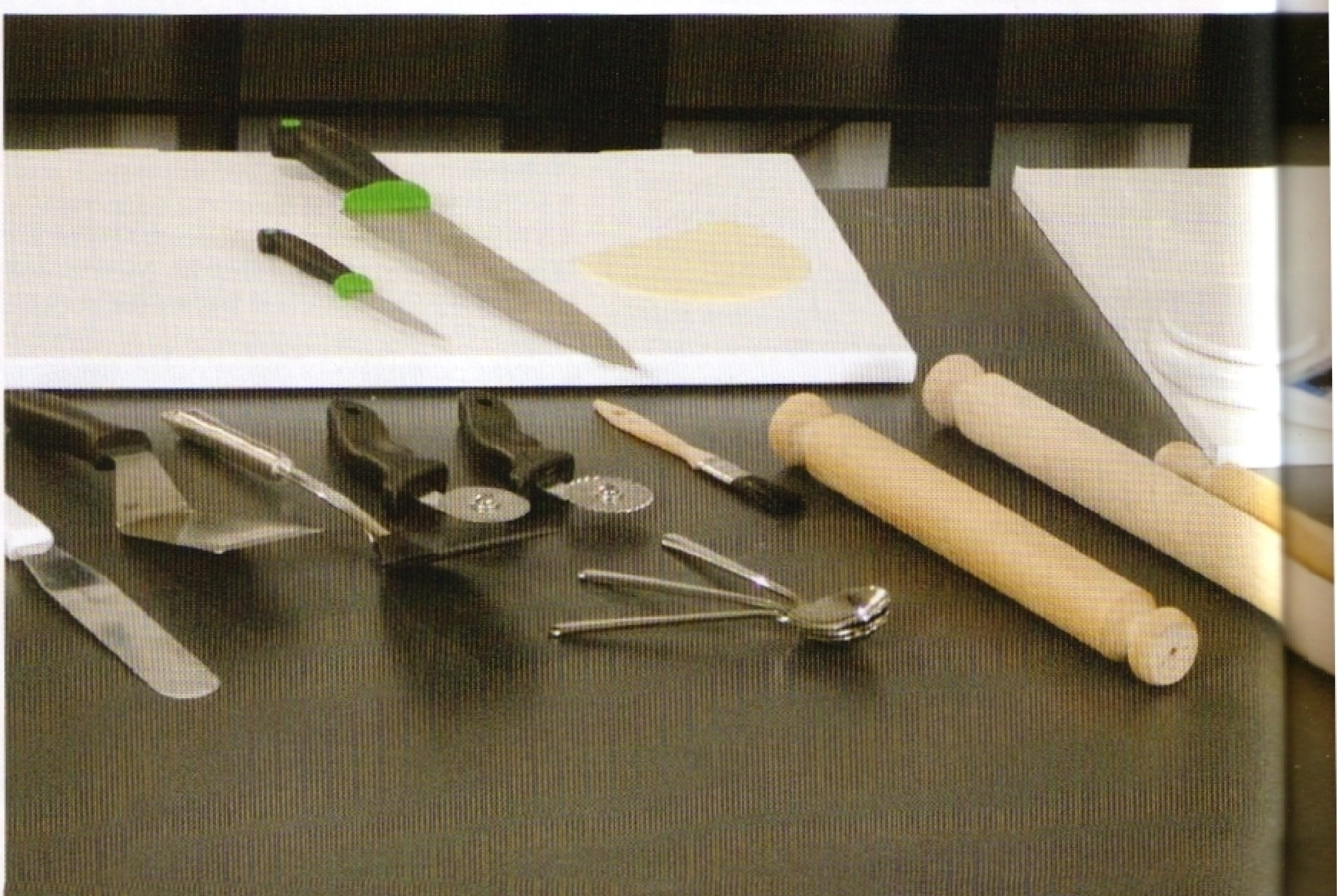
Per realizzare la pasta fresca occorre poter disporre di un **piano** su cui operare: ideale è la **spianatoia in legno**, su cui versare le farine, le uova o l'acqua, impastare e tagliare la pasta, senza il pericolo di incidere o graffiare la superficie della mobilia della cucina.

La **bilancia**, o in alternativa il **bicchiere misuratore graduato**, è necessaria per dosare e pesare gli ingredienti, tenendo presente che il misurino fornisce pesate abbastanza imprecise.

Le **spatole** e i **tarocchi** permettono di raccogliere la farina ed eventuali parti di impasto rimaste attaccate sulla spianatoia; ve ne sono sia in materiale plastico che in metallo e talora possono anche essere usati per tagliare la pasta in piccoli pezzi al posto del coltello oppure per tagliare gli gnocchi. Una volta pronta la sfoglia, questa va generalmente lasciata riposare avvolta nella pellicola o coperta con una ciotola capovolta.

Per procedere alla stesura della sfoglia, si può utilizzare il **mattarello**, sia la versione **tradizionale** in legno che quello **a rullo**. Si può altrimenti usare l'apposita **macchinetta**, dotata di due rulli, la cui distanza può essere regolata, per assottigliare di volta in volta la sfoglia, fino al raggiungimento dello spessore desiderato.

La macchinetta va fissata stabilmente al piano di



lavoro e prima di operare occorre leggere le istruzioni che l'accompagnano, perché ogni macchina tira-sfoglia ha le sue caratteristiche, e i numeri incisi sulla rotella a lato dell'utensile non sempre corrispondono allo stesso spessore della pasta.

Si inizia disponendo i cilindri alla massima distanza e si procede ad appiattire la pasta, avendo cura di infarinarla per evitare che aderisca ai rulli e si rompa.

Con questo strumento si può anche tagliare la sfoglia in tagliatelle e altri formati lunghi: in questo caso converrà poter disporre di un grande vassoio infarinato da inserire sotto la macchinetta, sul quale lasciar cadere la pasta lunga dolcemente e farla asciugare qualche ora prima di cuocerla.

Occorre avere a disposizione dei **canovacci** per coprire la sfoglia dopo averla tirata ed evitare che si secchi.

A seconda del formato che si vuole realizzare, per tagliare la pasta si utilizzano delle **rotelle tagliapasta a bordo liscio o zigrinato** oppure il **coltello** o il **coppapasta**.

A questa attrezzatura specifica, si affianca tutta quella comunemente presente in cucina per la cottura della pasta: la **pentola in acciaio o alluminio**, lo **scolapasta**, il **mestolo forato**, il **forchettone con fondo cavo** per scolare la pasta lunga, le **pinze** per tagliatelle e affini.

Per la realizzazione della pasta gratinata, cioè passata in forno dopo la cottura, sono necessarie delle **pirofile da forno** in porcellana o delle comuni **teglie** da forno in acciaio.

Per occasioni, per così dire, più spartane, si possono utilizzare anche i contenitori in alluminio usa e getta.



MATERIA
PRIMA

Le uova

Con il solo termine "uovo" si intende l'uovo di **gallina**, mentre per tutte le altre specie va indicato "uova di...". Le uova sono formate da un **guscio** poroso in carbonato di calcio, dall'**albume**, che costituisce circa il 60% del peso ed è composto principalmente da acqua, e dal **tuorlo**, che rappresenta circa il 30% del peso e si compone di acqua, lipidi e proteine.
L'uovo è un concentrato di proteine, ricco di vitamina A, B, D ed E e sali minerali: ha il maggior valore biologico fra tutte le fonti animali.
Le uova si dividono in uova di **categoria A**, ovvero tutte quelle che si trovano comunemente in vendita, dette anche uova fresche extra, uova di **categoria B** o uova correnti, uova di **categoria C** o declassate, di seconda scelta e destinate esclusivamente all'industria.

Freschezza: come valutarla

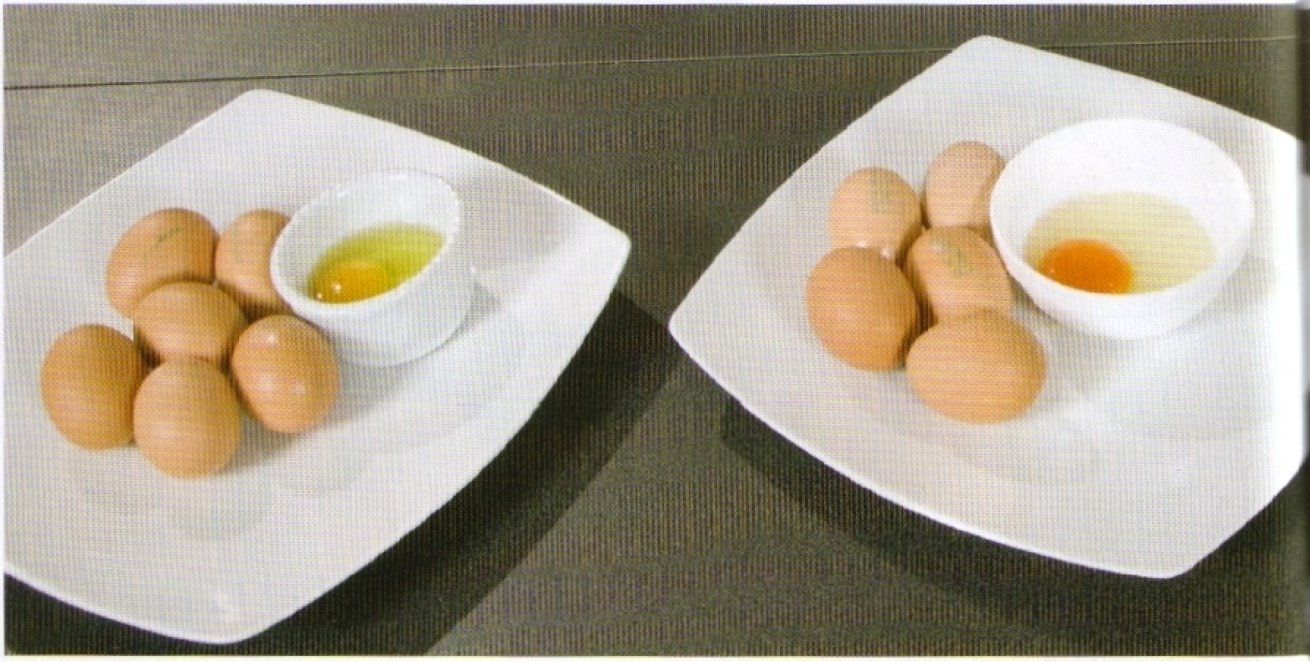
- Si può osservare l'uovo in controluce e valutare l'**ampiezza della camera d'aria**, zona vuota compresa tra l'albume e il guscio: nell'uovo fresco non supera i 6 mm.
- Verificare il **peso specifico** dell'uovo immergendolo in acqua salata, nella proporzione di 1 litro di acqua e 120 g di sale: se è fresco l'uovo affonda, altrimenti galleggia ed è da scartare.
- Rompere l'uovo nel piatto e verificare che l'albume sia **viscoso** e il tuorlo **semisferico** e posizionato al centro dell'albume

La grammatura delle uova

- 1 uovo intero pesa 55/60 g circa
- 1 tuorlo pesa 20-25 g circa
- 1 albume pesa 30-35 g circa.

Le taglie delle uova

Le uova vengono divise, a seconda del peso, in 4 categorie:
- **S** piccole (peso < 35 g)
- **M** medie (peso < 63 g)
- **L** grandi (peso < 73 g)
- **XL** grandissime (peso > 73 g).



Conservazione dell'uovo

Con l'invecchiamento la membrana esterna che riveste il guscio tende a disgregarsi e l'albume inizia a perdere peso a causa dell'evaporazione dell'acqua attraverso la parete porosa del guscio. L'invecchiamento provoca anche la perdita del suo **potere batteriostatico**, per cui aumenta la possibilità di contaminazione da parte di microrganismi esterni che, penetrando all'interno dell'uovo, ne possono alterare il contenuto.

La conservazione dell'uovo a temperature di 4-5°C, con umidità relativa dell'85%, può comunque prolungarne la durata.

Le uova devono essere conservate **con la punta più acuta rivolta verso il basso**, perché questa è la parte più resistente.

Al momento dell'utilizzo, soprattutto se l'uovo viene usato a crudo, non rompere il guscio sul contenitore dove andrà versato, perché la preparazione potrebbe contaminarsi per gli eventuali microrganismi presenti sulla sua superficie.

Sulla confezione è riportata la data di scadenza, ovvero la data entro la quale le uova, correttamente conservate, mantengono inalterate le caratteristiche per essere qualificate di **categoria A**.

Tale data non può comunque essere successiva al **28° giorno dopo la deposizione**.



Composizione e valore nutritivo

(riferito a 1 uovo di 55 g)
Proteine: 7 g
Grassi: 5 g
Calcio: 33 mg
Colesterolo: 191 mg
Ferro: 0,7 mg
Kilocalorie: 70

Utilizzo dell'uovo in cucina: proprietà

Addensante: le uova sono usate per addensare i liquidi, grazie alla coagulazione della loro parte proteica, che trattiene le particelle di acqua dando luogo all'ispessimento del preparato.

L'uovo intero inizia a coagulare a 70°C, l'albume inizia a coagulare a 62°C e a 70°C risulta tenero, mentre il tuorlo coagula a 80°C, temperatura che può variare in funzione della presenza di altre sostanze: più alta con zucchero, latte, sostanze amidacee, più bassa con sale e sostanze acide.

Se la preparazione supera queste temperature i legami proteici si spezzano e si torna ad avere la separazione tra le fasi liquida e solida, con formazione di piccoli grumi. Come addensante si può usare sia l'uovo intero, come nei flan, nel crème caramel, nella pasta choux e nei ripieni, che il solo tuorlo, come nel caso della crema inglese, delle vellutate, della salsa per fricassea e dei semifreddi. Il solo albume viene trovato nei soufflé e in alcuni gelati alla frutta.

Legante: le proteine contenute nell'uovo aumentano la resistenza della pasta cotta in forno e in acqua.

Emulsionante: una caratteristica tipica del tuorlo è quella di contenere la lecitina, una sostanza tensioattiva che riesce a legare sostanze idrofobe e sostanze idrofile. Questa caratteristica viene utilizzata per realizzare la maionese, la salsa olandese e quella bernese.

Schiumogeno: tramite la battitura con fruste, forchette o frullatore, gli albumi possono incamerare una quantità di aria pari a 5 volte il loro volume iniziale. Questa proprietà è inibita dal freddo, da tracce di tuorlo, sostanze grasse e sale; lo zucchero ritarda la formazione della schiuma ma produce una spu-

ma più compatta e più stabile. L'albume montato a neve si usa per la realizzazione di meringhe, soufflé e sformati.

Lucidante: l'uovo leggermente sbattuto si usa per dorare la superficie di preparazioni sia dolci che salate che devono essere cotte in forno come pani, strudel, patate duchesse, biscotti, torte salate.

La tracciabilità

Sul guscio delle uova in commercio è impresso un **codice alfanumerico** (per esempio 3IT017FI026), che permette di rintracciare tutte le fasi di produzione e la zona di provenienza.

La prima cifra del codice è un numero, che può variare da 0 a 3 e indica il sistema di allevamento delle galline: 0 indica la produzione biologica, 1 l'allevamento all'aperto, 2 l'allevamento a terra, 3 l'allevamento in gabbia.

A questo numero seguono due lettere che rappresentano la sigla del Paese di produzione (per l'Italia è IT, per la Germania DE, per l'Olanda NL), cui seguono 3 cifre che si riferiscono al codice Istat del Comune di produzione (ad esempio 001 per Torino, 017 per Firenze).

Il codice si completa con l'indicazione della provincia in cui si trova l'allevamento, mediante la sigla della città (ad esempio, TO per Torino, MI per Milano, FI per Firenze, ecc.) e con il numero a tre cifre indicante lo specifico allevamento.

Utilizzo degli albumi

Spesso in cucina il tuorlo dell'uovo viene utilizzato più frequentemente dell'albume, che viene quindi lasciato da parte.

Vi sono molti modi per riutilizzare gli albumi, sfruttandone la capacità di originare spume morbide o la capacità legante al pari del tuorlo.

Gli albumi, infatti, possono ad esempio essere montati a neve con aggiunta di zucchero a velo e utilizzati per meringhe cotte in forno, meringhe all'italiana o meringhe cotte nel latte (*îles flottants*).

Possono inoltre essere aggiunti al preparato per una frittata, così da ottenere una sorta di frittata-soufflé, o incorporati a uno sformato al posto delle uova intere, per alleggerire la preparazione.

Le verdure aromatiche

Alcuni ortaggi come aglio, carota, cipolla, porro, scalogno e sedano sono ampiamente usati in cucina per la loro spiccata aromaticità: oltre a essere ingredienti principali di alcuni piatti, entrano quasi sempre, insieme o singolarmente, nella composizione di soffritti, salse, ragù, oltre che nei brodi e nei fondi.

Aglio (Allium sativum): in cucina viene utilizzato il bulbo, costituito da spicchi rivestiti da tunichette, che si seccano dopo che il bulbo viene colto.

L'aglio è caratterizzato dal sapore molto forte e dall'odore pungente, dovuto alla presenza di composti solforati di cui è molto ricco: il contenuto totale di zolfo è pari circa all'1% del peso secco.

Quando il bulbo è intatto l'odore non si percepisce, questo si libera soltanto nel momento in cui l'aglio viene tagliato o tritato. Con il taglio si libera l'enzima **allinasi** contenuto nella pianta, che può reagire con la **allina**, una sostanza inodore anch'essa presente nel bulbo, per dare origine a composti solforati altamente volatili e dall'odore pungente.

La formazione di composti solforati, nello specifico di **tiosolfinati**, è anche responsabile del "cattivo alito" che insorge dopo aver mangiato aglio crudo.

La cottura può ovviare parzialmente a tale inconveniente, in quanto con il calore la allinasi viene disattivata. Ciò nonostante l'aglio, oltre a essere il protagonista di alcune ricette come il pesto, la salsa aioli, il salmoriglio, gli spaghetti aglio, olio e peperoncino, entra nella composizione della maggioranza delle preparazioni della cucina italiana ed è l'aroma base della cucina marinara. L'aglio dà i migliori risultati se utilizzato fresco, perché col tempo tende a scurire e assumere un sapore amarognolo.

Nel caso in cui si utilizzi aglio non freschissimo è sempre meglio privarlo della parte verde che si trova al centro di ogni spicchio, la cosiddetta anima, perché indigesta.

Quando lo si imbiondisce in olio o burro, si raccomanda di utilizzare calore moderato, perché si brucia facilmente; in genere se ne consiglia l'uso a spicchi interi, fatti imbiondire e poi ritirati dalla preparazione: questo permette di avere un aroma più leggero e delicato.

In molte ricette è utilizzato l'**aglio in camicia**, cioè con la buccia, per rendere il suo aroma ancora più delicato.

Il maggior produttore europeo di aglio è la Spagna, seguita da Francia, Italia e Germania. Si possono trovare tre qualità di aglio: **aglio bianco**, **aglio rosa** e **aglio rosso di Sulmona**. Quest'ultimo viene preferibilmente usato crudo in insalate o nelle marinate.

*

La matignon è composta da carota, cipolla, sedano e pancetta o prosciutto tagliati a fettine sottili che vengono stufati nel burro e deglassati con vino bianco. Il termine matignon indica anche un tipo di taglio delle verdure a quadrettini molto piccoli.

***Cipolla (Allium cepa)*:** appartenente alla famiglia delle Liliacee, genere Allium, che comprende oltre all'aglio, lo scalogno, il porro e l'erba cipollina.

La cipolla ha un elevato contenuto in solfuri organici simili a quelli presenti nell'aglio, per questo anch'essa risulta molto pungente al naso e con sapore molto forte.

Nella cipolla, al momento del taglio, si verifica un meccanismo simile a quello illustrato per l'aglio, sempre provocato dall'azione dell'enzima **allinasi**.

Quest'ultima è anche all'origine della formazione di solfuri ossidati, che sono i responsabili della lacrimazione che insorge al momento in cui la si taglia. Si può in parte ovviare a tale inconveniente pelando la cipolla sotto l'acqua in modo da bloccare tali composti volatili.

La cipolla entra nella composizione di numerosissime preparazioni: salse, ragù, minestre, umidi, fondi, uova, pesci, carni, verdure. Il sapore forte e piccante dipende dalla varietà delle cipolle: le **cipolle bianche** e **ramate** sono più aromatiche e intense delle **cipolle rosse**, che in genere hanno un sapore più "dolce", e sono quindi da preferirsi per il consumo a crudo in insalate.

Per attenuare i sapori più pungenti, le fette di cipolla devono essere tagliate fini e lasciate in ammollo in acqua per circa mezz'ora. Tra le numerose tipologie di cipolla si ricordano la **cipolla di Medicina IGP**, prodotta nella zona di Bologna, la **cipolla di Tropea**, piccola e dolcissima, adatta al consumo fresco, la **cipolla rossa di Acquaviva**, molto grande e sviluppata in larghezza, simile a un disco, particolarmente dolce e digeribile, da consumarsi cruda; la **cipolla dolce di Certaldo**, di cui esistono due varietà seminate in periodi diversi dell'anno: la **statina**, tonda, di colore viola chiaro, succosa, dolce e sapida, consumata fresca nei mesi estivi, e la **vernina**, leggermente schiacciata ai poli, di colore rosso intenso e con sapore pungente, disponibile in inverno. Sempre in Toscana si segnala la **cipolla di Treschietto** in Lunigiana, piccola, tonda, di colore rosa ramato e dal sapore dolce, intrecciata nelle tipiche reste. Prodotta tra novembre e dicembre, è ottima cruda o come ingrediente della tradizionale torta di cipolle.

Si ricordano inoltre la **cipolla di Suasa**, nelle Marche, dalle caratteristiche tuniche rosaceo-dorate, e la **cipolla bianca di Giarratana**, caratterizzata dalle notevoli dimensioni e da pesi record che possono arrivare fino a 4 kg.

Infine, le **cipolle borettane**, a bulbo giallo paglierino, di piccola pezzatura, forma appiattita e con buccia sottile. Caratterizzate da una polpa color bianco avorio, molto saporita, possono essere consumate fresche o utilizzate nell'industria conserviera.

***Porro (Allium porrum)*:** pianta originaria del Medio Oriente, è formato da guaine fogliari sovrapposte che formano un cilindro duro e compatto. Ha un aroma più delicato ma anche più penetrante di quello della cipolla. In cucina si usa la parte bianca del bulbo, dopo aver rimosso le radici alla base, e si impiega per aromatizzare fondi, brodi, salse, sughi per la pasta, soffritti, risotti, creme di verdura, frittate.

***Scalogno (Allium ascalonicum)*:** della stessa famiglia di aglio e cipolla, ha un sapore che sta a metà tra i due: più forte della cipolla, ma più delicato dell'aglio. Particolarmente usato nella cucina francese, si usa per aromatizzare fondi, piatti di carne, soffritti, salse, zuppe, creme, ecc. Lo scalogno prodotto nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Bologna, ha ottenuto il riconoscimento di prodotto di qualità ed è commerciato con l'indicazione **Scalogno di Romagna IGP**.

***Sedano (Apium graveolens)*:** appartenente alla famiglia delle Ombrellifere, è coltivato in numerose varietà: il **sedano verde** o "da foglia", il **sedano**



bianco o "da coste", considerato il più pregiato, e il **sedano rapa** o sedano di Verona.
Il tipo da foglia è utilizzato per aromatizzare brodi, salse, stufati, sughi. Quello da coste è ottenuto interrando le piantine in modo da impedire la fotosintesi clorofilliana, così che le coste risultino meno fibrose, bianche e dolci.
È utilizzato sia cotto che crudo: in pinzimonio, abbinato a formaggi o in insalate. A prescindere dalla varietà, il sedano è caratterizzato dal **forte aroma dolciastro** e va dosato con attenzione affinché non copra il sapore degli altri ingredienti.
Il sedano rapa viene coltivato per la radice globosa e non per i gambi; la polpa biancastra della radice si presta a numerosi utilizzi in cucina, ma in genere non come aromatizzante. In Italia sono presenti anche altre tipologie di sedano coltivato, come il **sedano nero di Trevi**, il cui colore scuro lo fa apparire nero. Pertanto per la sua coltivazione si usa una tecnica simile a quella usata per il sedano da coste, in modo da sbianchire le coste ottenendo un prodotto molto tenero e profumato. Un'altra tipologia è il **sedano dorato** coltivato nell'astigiano, intensamente profumato e caratterizzato dalle coste centrali dorate. Infine il **levistico** (*Levisticum officinale*) o "sedano di montagna", perché cresce nelle zone appenniniche e alpine, molto delicato, tipico profumo dei consommé dell'Alto Adige, è usato al pari del sedano e anche per aromatizzare distillati e digestivi.

***Carota (Daucus carota)*:** appartenente alla famiglia delle Ombrellifere, se ne utilizza la radice, dal tipico colore arancione e dalla forma più o meno appuntita a seconda della varietà.
Sono molto apprezzate per il contenuto in **carotene**, che il fegato trasforma in vitamina A, e **sali minerali**. Sono presenti sul mercato tutto l'anno, ma nei mesi invernali si presentano meno legnose e più grosse.
Il loro impiego può avvenire sia a crudo, in pinzimonio o tagliate a *julienne* per aromatizzare insalate, sia cotte al vapore, al burro, stufate, glassate, intere o a rondelle oppure in crema. Entrano nella composizione della *mirepoix*, sono la base di soffritti e ragù e servono per profumare brodi e *court bouillon*, e come ingrediente per passati di verdura e per torte.

*

La mirepoix è una dadolata di verdure aromatiche, la cui composizione può variare in funzione dell'uso che se ne fa. Si distinguono pertanto una mirepoix magra, costituita da sedano, carota e cipolla, utilizzata per salse, carni cotte in umido, marinate, verdure brasate, pesci e crostacei, e una mirepoix grassa, che prevede anche l'aggiunta di prosciutto grasso o pancetta, usata per ragù, carni cotte in umido o arrostite e marinate.
Rispetto alla matignon le verdure sono tagliate in maniera più grossolana e non è previsto l'uso di burro, né di vino bianco.

L'ARTE DI PRESENTARE

Come presentare la pasta nel piatto o nel vassoio

Per la pasta fresca, come per quella secca, le caratteristiche fondamentali nell'approntare un piatto da servire a tavola sono determinate dal formato della pasta stessa.

La pasta fresca può trovare il suo rifugio all'interno di un **nido**, preparato con la stessa pasta, disposta a reticolato e poi fritta all'interno di un romaiolo d'acciaio. Tale forma a cestino è adatta a contenere una preparazione con condimenti "asciutti", senza salse avvolgenti ma con pochi elementi a insaporire il tutto.

Negli anni Ottanta era in uso, utilizzando pasta di **diversi colori**, formare un **quadrato** composto da un reticolato: un lavoro certosino, che prevedeva l'impiego, tanto per fare un esempio, di tagliatelle colorate in varie tonalità, ridotte a forme regolari, quindi lessate e utilizzate come base per altra pasta condita.

Un modo interessante di servire tagliatelle e taglierini è disporli ancora a forma di nido direttamente sul piatto, nascondendo al centro parte del sugo di condimento, che diventa una piacevole sorpresa della prima forchettata.

Nel caso dei buffet caldi, non sono rari i casi in cui la pasta viene servita in un **contenitore legato strettamente al condimento principale**: se la salsa è a base di formaggio, come parmigiano o pecorino, una forma scavata dello stesso può essere una sorta di vassoio "naturale" non solo coreografico, ma anche interessante per la conservazione del sapore della salsa. Oppure, se si tratta di pesce, i gusci svuotati di crostacei, tipo l'aragosta, possono tramutarsi in piatti di servizio da mettere in tavola per ogni commensale. Lo stesso vale per le verdure che hanno capienza considerevole: è il caso delle melanzane divise a metà e cotte al forno, quindi svuotate, impiegate per fare la salsa di accompagnamento e poi messe al posto del piatto. Rende molto bene anche la zucca scavata dopo essere stata anch'essa parzialmente cotta in forno; la polpa interna viene tolta e cucinata a piacimento.

Le cotture al forno per ottenere la gratinatura sono da farsi direttamente nel recipiente che verrà portato a tavola: **coccini** piccoli, **pirofile**, anche **stampi in acciaio** per delle presentazioni moderne. Interessante gratinare la pasta fresca in stampi di vetro, magari con colori a strati dati da salse o dal tipo di pasta, tenendo conto che, se si tratta di tagliatelle o altri formati appena preparati, non è neanche necessario lessarli in precedenza: basta la besciamella per ammorbidire l'interno e creare una superficie estremamente croccante.

Un modo di servire molto efficace è quello della **cupola**, che ben si presta a essere impiegata per le presentazioni in piatto di portata: la pasta viene messa in una sorta di insalatiera, meglio una *boule* di vetro, dopo essere stata lessata e condita. Al centro si dispone la salsa o, meglio, elementi di condimento ulteriore, come formaggi, verdure, salumi, quindi il tutto viene ancora coperto di pasta. Una volta capovolta, può essere a quel punto di nuovo "salsata" e quindi portata a tavola: lo scrigno interno farà la felicità dei commensali!

I **cartocci di pasta** sono un'idea mutuata dal pesce: un condimento fatto con frutti di mare, pomodoro ed erbe aromatiche, unito alla pasta appena scottata, viene posto in forno avvolto in cartocci di carta oleata o da forno. A una cottura attenta seguirà il piacere di aprire il cartoccio per farsi inebriare dai profumi sprigionati dal suo interno.



Chef in cattedra

le ricette



MURRINA DI PASTA CON CAPESANTE, CALAMARETTI SCAMPI E FINFERLI





Riccardo De Prà

DOLADA
PLOIS IN PIEVE D'ALPAGO,
PIEVE D'ALPAGO (BL)

Murrina di pasta con capesante, calamaretti, scampi e finferli

Piatto gustoso e colorato, in cui la pasta fresca unisce il profumo di bosco al sapore di mare.

Difficoltà: difficile
Preparazione: 3 ore più il riposo della pasta
Cottura: 1 ora e 15 minuti
Vino: Breganze Chardonnay DOC

Ingredienti per 4 persone
Condimento
12 scampi
12 calamaretti
4 capesante nostrane
80 g di funghi finferli freschi
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla media
1 bicchiere di vino bianco
1 spicchio d'aglio
olio extravergine di oliva
1 rametto di timo fresco
farina
sale
pepe
Lasagnetta
1,2 kg di farina di grano duro
8 uova di media grandezza
50 g di spinaci
50 g di barbabietola rossa
5 g di nero di seppia


1

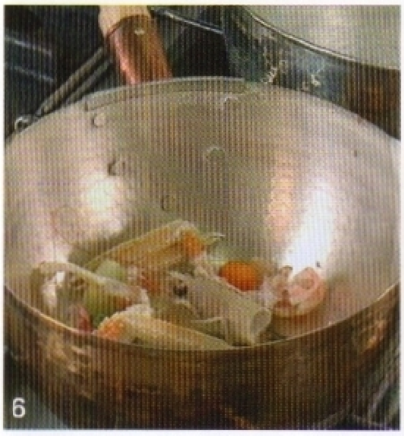

2


3


4


5

- Per la lasagnetta lavare gli spinaci, scottarli brevemente in acqua bollente salata, scolarli e frullarli fino a ottenere un purè morbido; cuocere le barbabietole in forno a 140°C per circa 25 minuti e passarle al setaccio.
- Suddividere le uova e la farina in quattro parti uguali. Impastare 2 uova con un quarto della farina per ottenere la pasta gialla; frullare 2 uova con il nero di seppia, 2 uova con il purè di spinaci e 2 uova con la crema di barbabietola. Successivamente aggiungere la farina e impastare separatamente per ottenere la pasta nera, la pasta verde e la pasta rossa.
- Stendere le 4 paste colorate con l'aiuto di una sfogliatrice oppure a mano con il mattarello, ricavando dei dischi dello spessore di circa mezzo centimetro. Tagliare dal disco verde e da quello rosso 5-6 strisciolina ciascuna a sezione quadrata dello spessore di mezzo cm circa. Arrotolarle sul piano di lavoro e ricavare dei piccoli salamini (foto 1).
- Tirare il disco nero in una sfoglia molto sottile; sistemare un salamino su una delle estremità della sfoglia nera, avvolgerlo, togliere la pasta in eccesso e arrotolarlo nuovamente su se stesso, creando un sottile strato esterno. Ripetere l'operazione con gli altri salamini (foto 2).
- Tirare poi in una sfoglia sottile anche la pasta gialla e la rimanente pasta verde; sovrapporle l'una all'altra e avvolgervi tutti i salamini bicolore disposti parallelamente nel senso della lunghezza, creando un rotolo piuttosto compatto. Naturalmente, nella composizione della "murrina" le combinazioni dei colori si possono variare a proprio gusto e piacere (foto 3).
- Avvolgere il rotolo di pasta multicolore in un foglio di pellicola trasparente, chiudere bene le estremità come una caramella e lasciare riposare in frigorifero per un paio d'ore. Il risultato sarà un rotolo multicolore compatto (foto 4).
- Lavorare nuovamente la pasta colorata rimasta realizzando separatamente 4 sfoglie (una per ciascun colore) molto sottili; con un coppapasta[1] ritagliare da ciascuna sfoglia dei dischetti, disporli su un vassoio tra due fogli di pellicola. Riporle in frigorifero fino al momento del loro utilizzo.
- Trascorse le due ore, eliminare la pellicola dal rotolo multicolore e tagliarlo a fettine di circa mezzo centimetro di spessore; infarinare leggermente le fettine e stenderle con la sfogliatrice o con il mattarello fino a renderle molto sottili (circa un millimetro). Pareggiarle infine con un coppapasta (foto 5).
- Pulire con cura i finferli tagliando la parte finale del gambo, sciacquandoli rapidamente in acqua corrente ed eliminando gli eventuali residui di terra con la punta di un coltellino.
- *Lavare e pulire la carota, il sedano e la cipolla* e tagliarli a pezzetti.
- Pulire gli scampi mettendo da parte i carapaci e le teste, i calamaretti privandoli della parte ossea e della testa e le capesante tenendo la noce centrale e il corallo.


6


7

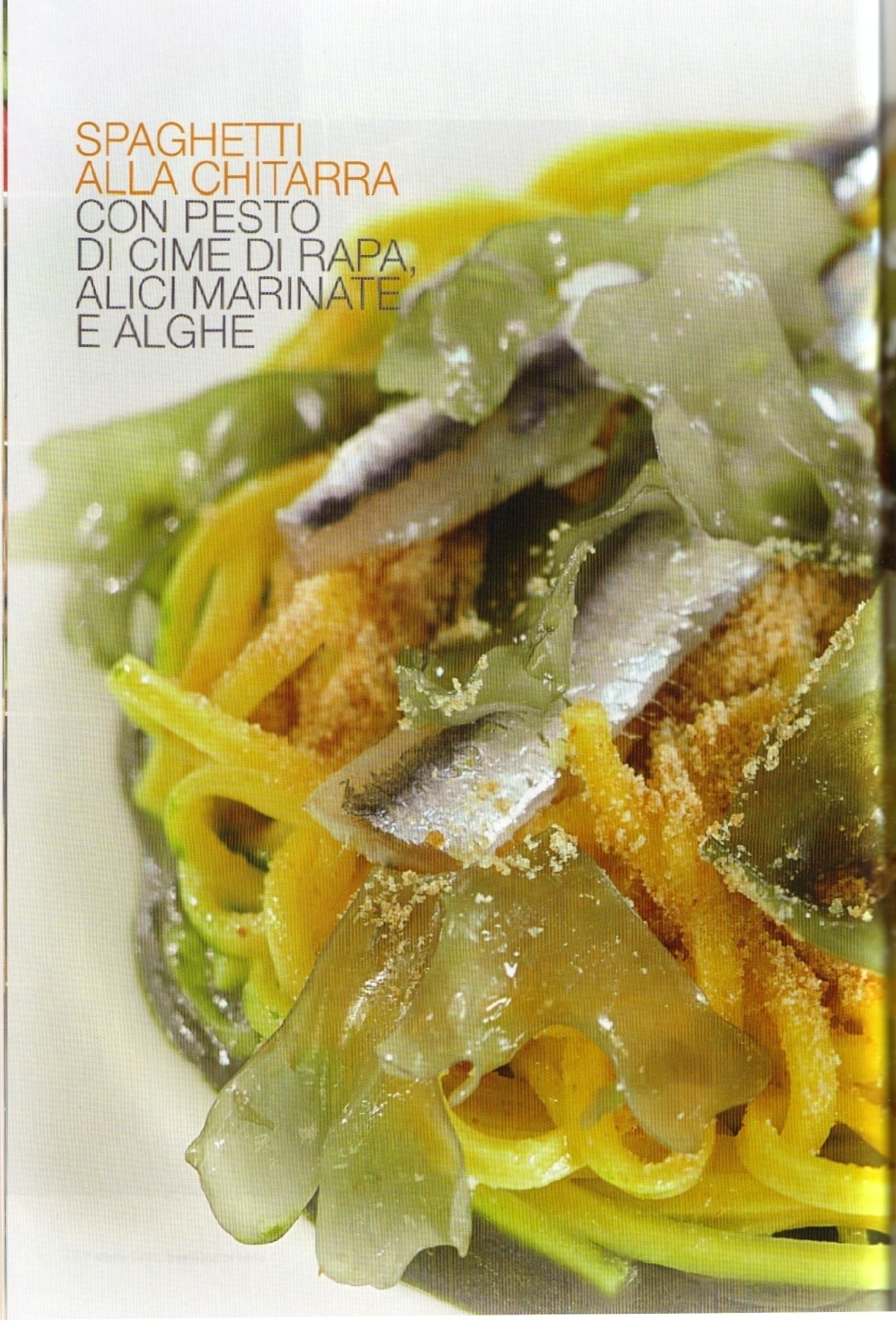

8

- Mettere in una casseruola con poco olio le teste e i carapaci degli scampi e farli rosolare con 2-3 finferli, il sedano, la carota, la cipolla, lo spicchio d'aglio e un rametto di timo. Sfumare poi con il vino bianco, bagnare abbondantemente con dell'acqua fredda e portare a bollore; lasciare cuocere a fuoco lento per almeno mezz'ora fino a ottenere un fumetto[2] leggero e cremoso (foto 6).
- A parte, scaldare in una padella un filo d'olio e disporvi gli scampi, le capesante e i finferli, rosolando a fuoco vivo senza girare il pesce in maniera che da un lato risulti dorato e dall'altro quasi crudo; spolverare di sale e pepe e aromatizzare con un rametto di timo (foto 7).
- Quando la cottura sarà pressoché ultimata, aggiungere i calamaretti, saltarli per qualche secondo e trasferire tutto in un piatto per fermare la cottura.
- Procedere dunque alla preparazione della salsa. Nella stessa padella in cui sono stati rosolati i finferli e il pesce versare il fumetto, filtrandolo con un colino a maglie sottili. Far ridurre il liquido fino a raggiungere una consistenza piuttosto densa e legare il tutto con un filo d'olio d'oliva, mescolando rapidamente: si otterrà così una salsa cremosa e vellutata (foto 8).
- Cuocere in abbondante acqua bollente salata i dischi di pasta fresca per 1-2 minuti (a seconda dello spessore della sfoglia) e scolarli con attenzione.
- Comporre i piatti alternando i dischi di pasta monocolore con il pesce e i funghi e tenendo per ultimo un disco a "murrina". Condire con abbondante salsa e servire con un filo d'olio a crudo (foto 9).


9

[1] **Coppapasta**: stampo per tagliare e dare forma alla pasta.
[2] **Fumetto:** brodo molto ristretto e saporito che si ottiene dalla bollitura delle parti non commestibili del pesce con verdure, erbe aromatiche, vino bianco e funghi.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PESTO DI CIME DI RAPA, ALICI MARINATE E ALGHE





Andrea Berton
TRUSSARDI ALLA SCALA
PIAZZA DELLA SCALA 6, MILANO

Spaghetti alla chitarra con pesto di cime di rapa, alici marinate e alghe

Ricetta fresca e invitante, che abbina l'amarognolo delle cime di rapa alla sapidità delle alici e delle alghe.

Difficoltà: media
Preparazione: 2 ore e 15 minuti più il riposo della pasta e la marinatura delle alici
Cottura: 30 minuti
Vino: Lugana DCC

Ingredienti per 4 persone
2 dl di brodo di pesce
10 fette di panfocaccia o pancarré
alghe Muschio d'Irlanda
sale di Maldon

Pesto di cime di rapa
350 g di foglie di cima di rapa
2,2 dl di olio extravergine di oliva
35 g di ghiaccio a cubetti
sale

Alici marinate
8 alici fresche
2 spicchi di aglio
2 dl di olio
succo di limone
basilico fresco

Spaghetti alla chitarra
500 g di farina tipo 00
5 uova intere
95 g di acqua







Spaghetti alla chitarra (da preparare in precedenza)

- Versare la farina nella planetaria[1], aggiungere le uova intere e l'acqua e lavorare per circa 10 minuti fino a ottenere un impasto piuttosto liscio (in assenza della planetaria, gli ingredienti possono essere lavorati a mano). Avvolgere nella pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per almeno 4 ore (foto1).
- Trascorso il tempo di riposo infarinare leggermente la superficie dell'impasto e il piano di lavoro. Tagliare un primo pezzo d'impasto e stenderlo con il mattarello per appiattirlo; tirarlo poi in una sfoglia di circa 1,5 mm di spessore con la macchina sfogliatrice o, in alternativa, continuando a lavorare con il mattarello. Ripetere poi le stesse operazioni con l'impasto rimanente (foto 2).
- Dalle sfoglie ottenute ritagliare dei rettangoli, che andranno a loro volta tagliati a striscioline sottili per ricavare gli spaghetti. Se si possiede l'apposita chitarra[2], tale operazione può essere eseguita adagiando la sfoglia sui fili metallici e passandovi sopra con il mattarello; in caso contrario ripiegare più volte su se stessa la sfoglia e tagliare delle strisce molto sottili col coltello (foto 3).


4

- Lavare accuratamente le cime di rapa e cuocere le foglie in acqua bollente con abbondante sale per circa 2 minuti. Scolarle e immergerle subito in acqua con ghiaccio per fermare la cottura; stenderle quindi su un foglio di carta perché si asciughino (foto 4).
- Frullare le foglie di cime di rapa con 2,2 dl di olio, qualche cubetto di ghiaccio e un pizzico di sale per qualche minuto. Quando la consistenza sarà liscia e cremosa, passare al setaccio e riporle da parte.
- Pulire e sfilettare le alici eliminando la testa, le interiora e le lische.
- Versare in una placchetta d'acciaio un poco di olio e insaporirlo strofinandovi uno spicchio d'aglio e aggiungendo qualche foglia di basilico spezzettato a mano; disporre i filetti di alice sulla placchetta, bagnarli con dell'altro olio e qualche goccia di limone e lasciar marinare per circa 30 minuti (foto 5).
- Una volta messe le alici a marinare, preparare una polvere di pane: tagliare la parte esterna del panfocaccia (o pancarré), tenendo solo l'interno bianco e morbido; sfregare su ogni fetta uno spicchio di aglio e passare nel tritatutto per qualche minuto. Tostare la polvere di pane così ottenuta in una padella, mescolando finché avrà raggiunto una colorazione uniforme (foto 6).
- Dissalare le alghe Muschio d'Irlanda[3] in acqua corrente, tagliarle a ciuffetti con una forbice e cuocerle in acqua bollente per 3-4 minuti.
- Cuocere quindi gli spaghetti in abbondante acqua salata e nel frattempo preparare il fondo in cui verranno mantecati: in una padella con un filo d'olio strofinare uno spicchio d'aglio, aggiungere il brodo di pesce e lasciare ridurre leggermente, mescolando per emulsionare.
- Scolare gli spaghetti al dente e mantecarli per qualche minuto nell'emulsione di brodo di pesce, affinché ne assorbano tutto il sapore (foto 7).
- Su ciascun piatto da portata sistemare al centro un coppapasta[4] abbastanza largo in cui disporre uno strato di pesto; adagiarvi poi gli spaghetti e cospargerli con la polvere di pane; disporre infine quattro filetti di alici per ciascuna porzione, qualche ciuffetto di alghe e condire con qualche scaglia di sale di Maldon[5] (foto 8).


5


6


7


8

---

[1] **Planetaria**: sbattitrice/impastatrice usata per gli impasti.

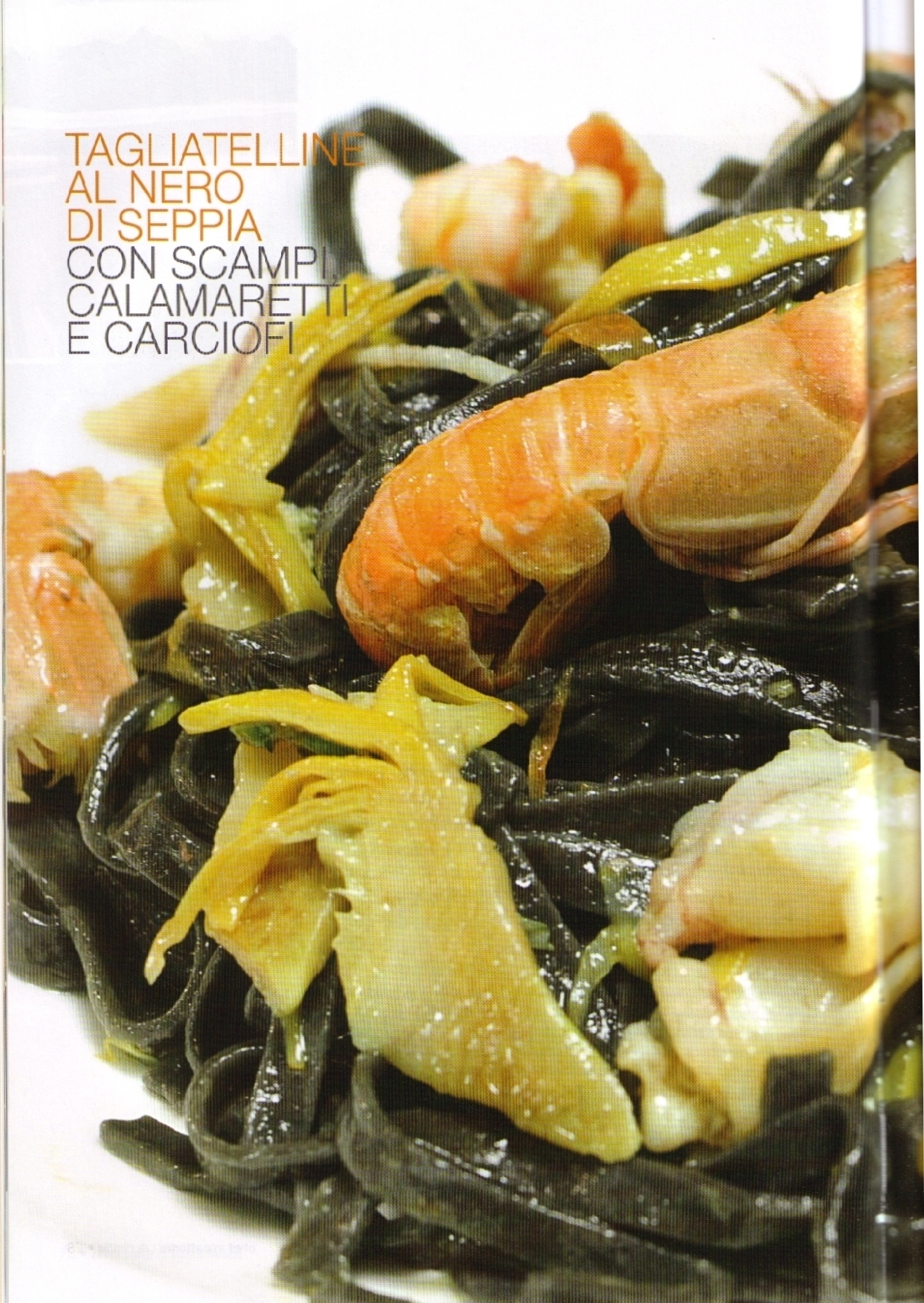
[2] **Chitarra per pasta**: attrezzo di legno dotato di fili metallici ben tesi utilizzato per tagliare la sfoglia di pasta e ricavare gli spaghetti.

[3] **Alghe Muschio d'Irlanda**: utilizzate anche come addensanti per zuppe, sono alghe rosse caratterizzate da basso contenuto di calorie, di grassi e da alta concentrazione di proteine, vitamine, fibre e sali minerali; possono essere sostituite con qualsiasi altra alga marina.

[4] **Coppapasta**: stampo per tagliare e dare forma alla pasta.

[5] **Sale di Maldon**: sale proveniente dall'Inghilterra che si presenta in sottilissime scaglie. Essendo un cristallo questo sale non si scioglie subito, ma rimane croccante, dando un tocco particolare alle pietanze. In alternativa si può utilizzare un buon sale marino grosso.

TAGLIATELLINE AL NERO DI SEPPIA CON SCAMPI, CALAMARETTI E CARCIOFI





Franca Checchi

ROMANO

VIA GIUSEPPE MAZZINI 122,
VIAREGGIO (LU)

Tagliatelline al nero di seppia con scampi, calamaretti e carciofi

Ricetta in cui domina il gusto di mare, sapientemente abbinato al profumo del carciofo e della menta.

Difficoltà: media
Preparazione: 60 minuti più il riposo della pasta
Cottura: 25 minuti
Vino: Candia dei Colli Apuani

Ingredienti per 4 persone

Condimento

500 g di scampi di taglia media
250 g di calamaretti
300 g di carciofi moretti
mezzo limone
mezzo spicchio d'aglio
1 peperoncino piccante secco
alcune foglioline di mentuccia
0,8 dl di olio extravergine di oliva
sale
pepe

Tagliatelle

200 g di farina di semola
10 g di nero di seppia
3-5 dl di acqua tiepida

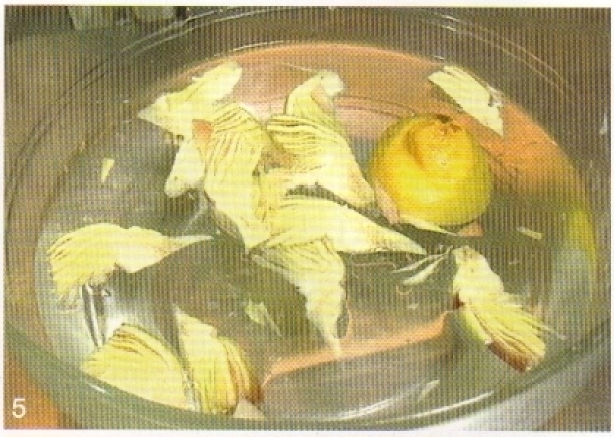

1


2


3

- Per le tagliatelle versare la farina di semola sul piano di lavoro formando una fontanella, aggiungervi al centro il nero di seppia e una parte dell'acqua tiepida e lavorare bene la pasta, unendo gradualmente altra acqua finché l'impasto sarà liscio e amalgamato (foto 1).
- Infarinare leggermente la pasta, quindi stenderla con il mattarello fino a ricavarne una sfoglia non troppo sottile; lasciarla riposare per circa 20 minuti, coperta con un panno umido. Trascorso il tempo di riposo, arrotolare la sfoglia su se stessa senza premere e con un coltello affilato tagliarla a strisce larghe circa un centimetro (foto 2).
- Srotolare le tagliatelle e lasciarle riposare sulla spianatoia, senza però ammucchiarle per evitare che si appiccichino tra loro (foto 3).
- Pulire i carciofi dalle foglie più dure e dalle punte e strofinarli con mezzo limone perché non anneriscano; tagliarli a fettine (levando le barbe) e immergerli via via in acqua fredda acidulata con il limone (foto 4 e foto 5).
- Mettere da parte quattro scampi e sgusciare gli altri a crudo, togliendo la testa e il filo intestinale. Pulire accuratamente i calamaretti, togliendo gli occhi e la vescichetta e lasciando attaccati i tentacoli (foto 6 e foto 7).
- In una padella versare 0,8 dl di olio extravergine di oliva con un pezzetto di peperoncino e mezzo spicchio d'aglio leggermente schiacciato; lasciar dorare sul fuoco, quindi aggiungere i carciofi ben scolati, aggiustare di sale e pepe e saltare per 3-4 minuti (foto 8).
- Quando i carciofi saranno ancora al dente, togliere l'aglio e il peperoncino, aggiungere gli scampi interi e quelli sgusciati e i calamaretti; lasciare stufare il tutto a fuoco lento per circa 5 minuti, allungando con qualche cucchiaio di acqua calda (o, in alternativa, con un mestolo di brodo di pesce) (foto 9).
- In abbondante acqua salata immergere le tagliatelline e portarle a metà cottura; scolare la pasta senza sgocciolarla del tutto e versarla nella padella con il pesce e i carciofi; saltare e mantecare fino a cottura completa, aggiungendo per ultime le foglioline di mentuccia (foto 10).
- Servire ben caldo nei piatti da portata, guarnendo ciascuna porzione di tagliatelline con uno scampo non sgusciato (foto 11).


4


5


6


7


8


9


10


11

PAPPARDELLE AI PISTILLI DI ZAFFERANO CON RAGÙ BIANCO D'AGNELLO





Valeria Piccini

CAINO

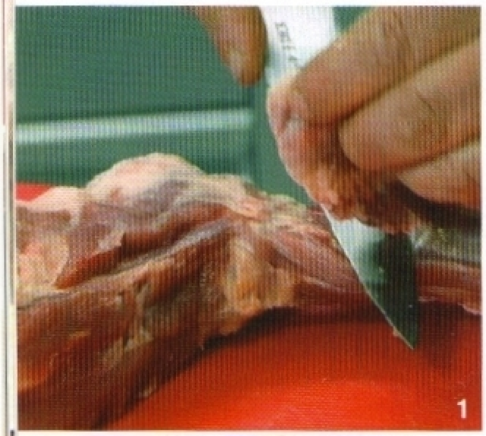
VIA CANONICA 3, MONTEMERANO (GR)

Pappardelle ai pistilli di zafferano con ragù bianco d'agnello

Piatto tipico della Maremma toscana, che esalta il sapore dell'agnello con una nota preziosa di zafferano.

Difficoltà: media
Preparazione: 2 ore più l'ammollo dello zafferano e il riposo della pasta
Cottura: 1 ora e 30 minuti
Vino: Colli orientali del Friuli Ribolla DOC

Ingredienti per 4 persone
Ragù di agnello
1 spalla di agnello
1 bicchiere di vino rosso
3 pomodori
80 g di pecorino fresco grattugiato
50 g di pecorino stagionato grattugiato
50 g di olio extravergine di oliva
40 g di farina tipo 00
20 g di aglio
4 foglie di salvia fresca
sale
pepe
Pappardelle
250 g di farina tipo 00
150 g di semola di grano duro
4 uova
50 g di olio extravergine di oliva
1 g di pistilli di zafferano
sale



1



2



3

- Disossare l'agnello, tagliare la carne a pezzi di media dimensione e macinarla nel tritacarne, passandola per due volte (foto 1).
- Con le ossa dell'agnello preparare un fondo di cottura classico: tostare le ossa in forno caldo a 200°C finché saranno dorate; passare poi in una casseruola con un bicchiere di vino rosso e del sale. Quando il vino sarà evaporato, coprire le ossa con acqua e lasciar cuocere a fuoco lento (schiumando spesso per eliminare le impurità) fino a ottenere una salsa densa e ben ristretta.
- Tritare grossolanamente l'aglio e la salvia e soffriggerli in una padella con l'olio di oliva; unire la carne macinata e lasciare rosolare, insaporendo poi con sale e pepe (foto 2).
- Spolverare con la farina e, quando questa si sarà amalgamata, aggiungere 1-2 mestoli d'acqua calda (o, in alternativa, di brodo vegetale) e far cuocere per circa 20-25 minuti (foto 3).
- Per le pappardelle ammollare i pistilli di zafferano in poca acqua fredda per circa 30 minuti.
- Sbattere in una ciotola le uova con il sale, l'olio e i pistilli di zafferano sgocciolati; incorporare la farina di semola e infine gradualmente la farina di tipo 00 (foto 4).
- Lavorare bene prima nella ciotola e poi sulla spianatoia fino a ottenere un impasto omogeneo. Avvolgere in un foglio di pellicola trasparente e far riposare in frigorifero per circa 25 minuti (foto 5).
- Con il mattarello stendere l'impasto in una sfoglia non troppo sottile, ricavare le pappardelle, tagliando con un coltello ben affilato delle striscioline larghe circa un centimetro e mezzo (foto 6 e foto 7).
- Lavare i pomodori e preparare un concassé[1], eliminando i semi e tagliandoli a piccoli cubetti cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata, scolarle e saltarle in padella con il ragù di agnello (foto 8).
- Mantecare infine con i due formaggi grattugiati e aggiungere all'ultimo momento il concassé di pomodoro, lasciando da parte qualche cubetto per la decorazione (foto 9).
- Stendere su ciascun piatto poco fondo d'agnello e, con l'aiuto di un coppapasta[2], disporre al centro le pappardelle condite con abbondante ragù. Decorare con i cubetti di pomodoro fresco e servire ben caldo (foto 10).

[1] **Concassé**: pomodoro a cubetti piccoli.
[2] **Coppapasta**: stampo per tagliare e dare forma alla pasta.


4


5


6

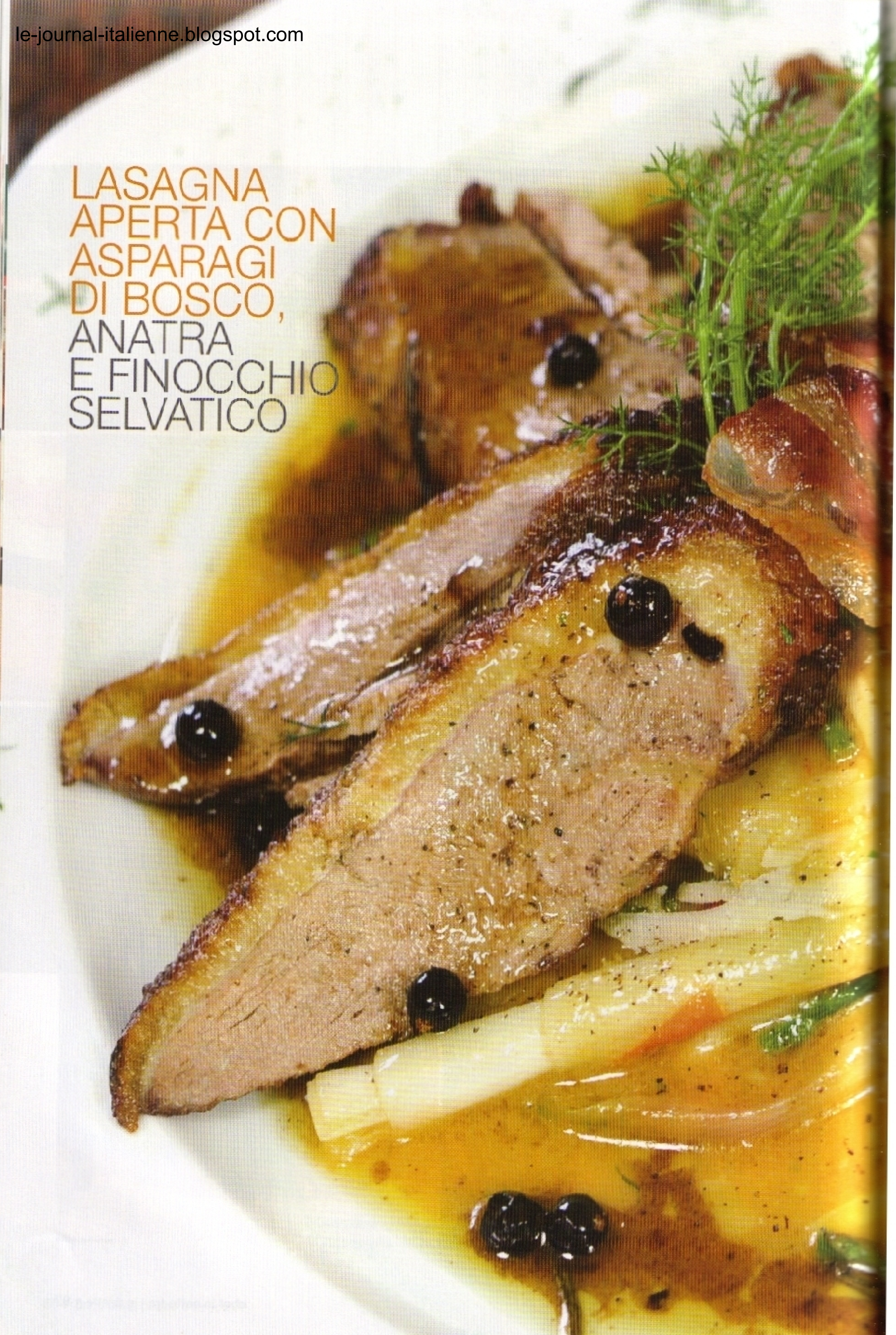

7


8


9


10

LASAGNA APERTA CON ASPARAGI DI BOSCO, ANATRA E FINOCCHIO SELVATICO





Maria Luisa Scolastra

VILLA RONCALLI
VIA ROMA 25, LOCALITÀ
SANT ERACLIO · FOLIGNO (PG)

Lasagna aperta con asparagi di bosco, anatra e finocchio selvatico

Piatto ricco di sapori, in cui il tradizionale ragù è sostituito dall'anatra profumata alle erbe e da una delicata salsa di asparagi.

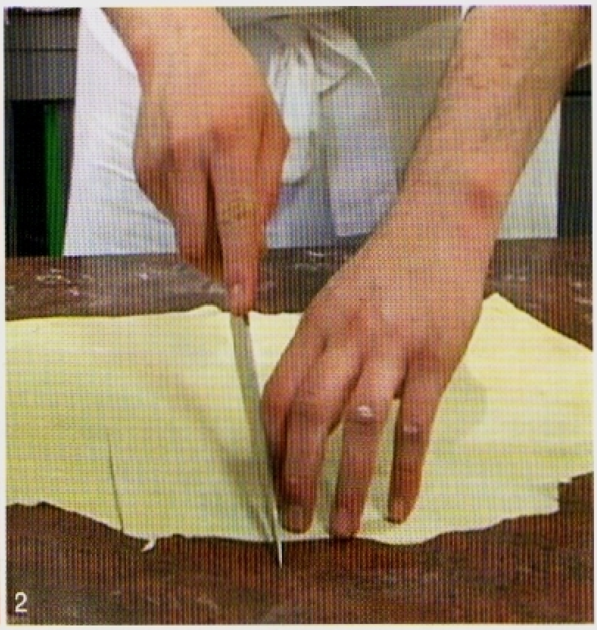
Difficoltà: difficile
Preparazione: 2 ore e 20 minuti più il riposo della pasta
Cottura: 60 minuti
Vino: Torgiano Rosso

Ingredienti per 4 persone
1 petto di anatra da circa 300 g
50 g di lardo macinato aromatizzato
25 g di parmigiano grattugiato
30 g di pecorino
mezzo bicchiere di vino bianco
1 tuorlo d'uovo
1 noce di burro
5 g di farina di fecola
1 cucchiaio di latte
1 testa di aglio secco
8 g di bacche di ginepro
erbette aromatiche (rosmarino, timo, salvia, finocchio selvatico, alloro)
prezzemolo tritato
origano
sale
pepe in grani
pepe

Salsa di asparagi
100 g di asparagi di bosco (o coltivati)
80 g di pomodorini
70 g di guanciale tagliato a fettine
1 bicchiere di brodo vegetale
olio extravergine di oliva
1 testa di aglio fresco
2-3 cucchiai di fondo di cottura dell'anatra
sale
pepe

Lasagna
300 g di farina tipo 0
1-2 uova
4 tuorli d'uovo
olio extravergine di oliva


1


2

- Per la lasagna setacciare la farina e disporla a fontana sulla tavola; versare al centro un uovo intero, i tuorli e un filo d'olio e amalgamare dolcemente gli ingredienti. Se la pasta dovesse risultare ancora dura, aggiungere un secondo uovo intero (foto 1).
- Ottenuta una palla d'impasto, bagnare il piano di lavoro con dell'olio d'oliva e lavorare la pasta più energicamente, amalgamandola e sbattendola sulla spianatoia. Per renderla più morbida ed elastica, incorporare pochissima acqua e ancora un filo d'olio.
- Quando l'impasto avrà raggiunto una consistenza liscia e omogenea, coprirlo con una pellicola e lasciarlo riposare al fresco per circa 20 minuti.
- Infarinare la spianatoia e con il mattarello tirare una sfoglia sottilissima; ricavare le lasagne tagliando dei quadrati di media grandezza, metterle da parte disponendole su un piatto con una spolverata di farina (foto 2).
- Tagliare il petto d'anatra a metà; lardellare i due pezzi praticando delle piccole incisioni sul lato della pelle e inserendovi poco lardo aromatizzato, senza però eccedere affinché il piatto non diventi troppo grasso (foto 3).
- In una padella antiaderente versare un poco d'olio, qualche spicchio d'aglio secco in camicia (ovvero non sbucciato) leggermente schiacciato a mano, un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia, del timo e del finocchio selvatico (foto 4).
- Mettere la padella sul fuoco e, quando l'olio è ben caldo, adagiarvi i petti d'anatra dalla parte della pelle. Schiacciare i petti sulla padella sovrapponendo un pentolino pieno d'acqua calda, in modo che il peso del pentolino renda la cottura più rapida e consenta ai sapori di penetrare meglio nella carne (foto 5).
- Quando i petti d'anatra saranno ben rosolati dal lato della pelle, toglierli dal fuoco, rigirarli, eliminare gli aromi bruciacchiati e aggiungerne di nuovi (dello stesso tipo usato in precedenza).


3


4


5

- Rimettere quindi la carne sul fornello e sfumare con il vino bianco; quando il vino sarà completamente evaporato, aggiustare di sale e pepe, versare un poco di brodo vegetale e lasciar cuocere brevemente.
- Trasferire infine i petti d'anatra in un altro recipiente (conservando il fondo di cottura) e terminare la cottura in forno a 180°C per circa 10 minuti: si otterrà così una carne fuori croccante e morbida all'interno.
- Per la salsa di asparagi, pulire e tagliare a pezzetti gli asparagi; in una padella versare dell'olio extravergine di oliva, un po' d'aglio fresco tagliato grossolanamente, le fettine di guanciale (lasciandone da parte una decina) e gli asparagi. Cuocere a fuoco moderato aggiungendo poco brodo vegetale, qualche cucchiaio di fondo di cottura dell'anatra e insaporendo con sale e pepe (foto 6).
- Lavare i pomodorini e tagliarli a cubetti; condirli con un pizzico di origano, sale e pepe e aggiungerli nella padella con gli asparagi e il guanciale, lasciando cuocere lentamente finché il tutto sia ben amalgamato (foto 7).
- In una pentola con abbondante acqua salata cuocere le lasagne per pochi minuti; scolare con cura e saltare nella salsa di asparagi.
- Per la mantecatura, preparare in una ciotolina del prezzemolo tritato, un tuorlo d'uovo, una cucchiaiata di parmigiano e pochissimo latte e mescolare bene; aggiungere il composto in padella con le lasagne e saltare rapidamente (foto 8).
- Prima di rimettere sul fuoco il fondo di cottura dell'anatra, aggiungere una noce di burro, la farina di fecola, le bacche di ginepro e pochissima acqua fredda; emulsionare quindi a fuoco basso finché la salsa risulterà ben legata (foto 9).
- Comporre infine il piatto: disporre al centro una porzione di lasagne condite con la salsa agli asparagi e grattugiarvi sopra del pecorino. Tagliare a fette sottili il petto d'anatra e disporne due accanto alle lasagne irrorandole con il fondo di cottura emulsionato. Tostare in padella le fettine di guanciale rimaste e utilizzarle per guarnire insieme a qualche rametto di finocchio selvatico fresco e del pepe macinato (foto 10).



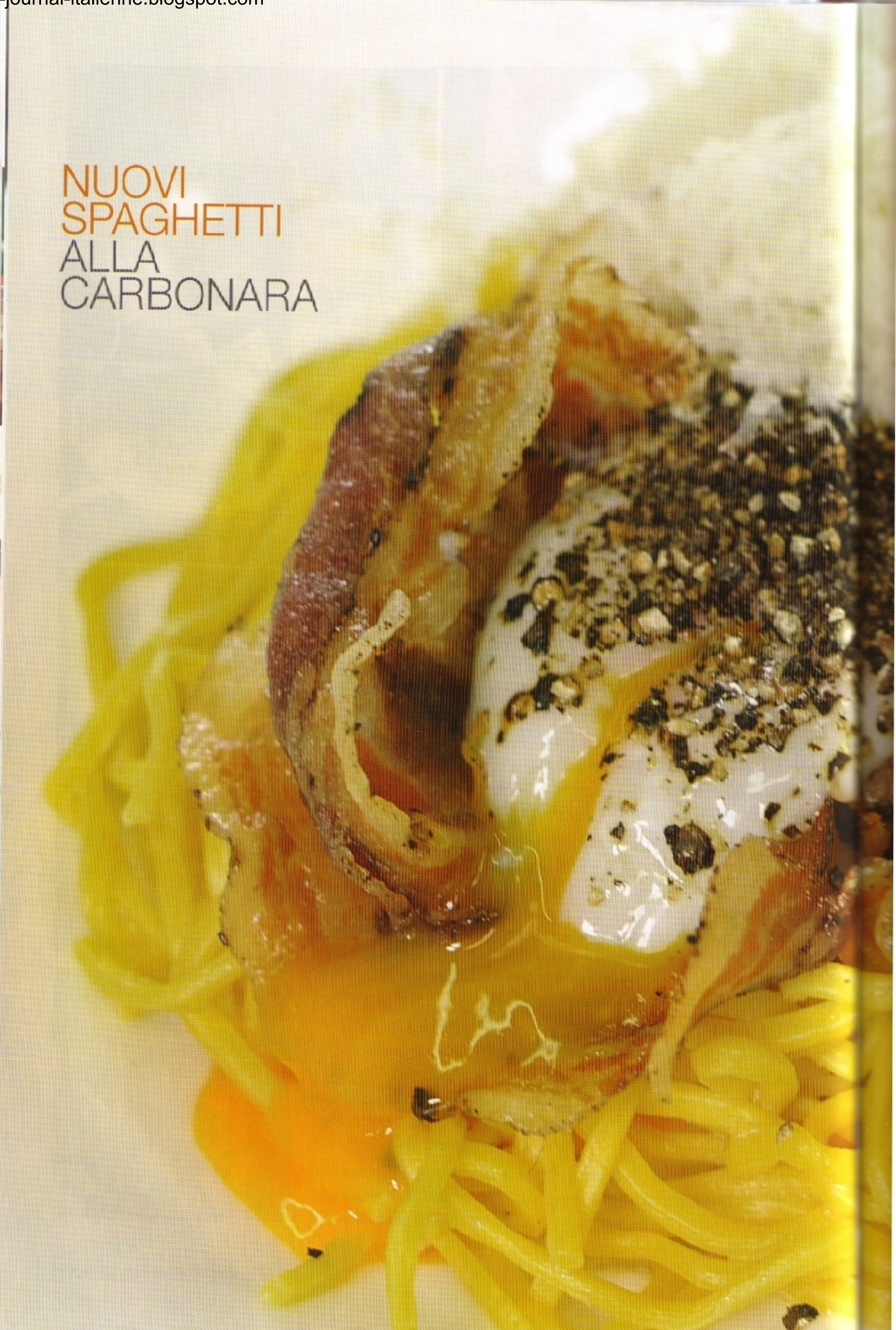








NUOVI SPAGHETTI ALLA CARBONARA





Riccardo De Prà

DOLADA
PLOIS IN PIEVE D'ALPAGO,
PIEVE D'ALPAGO (BL)

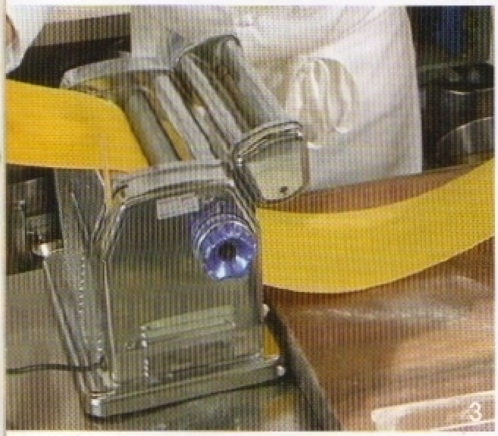
Nuovi spaghetti alla carbonara

Piatto classico della cucina italiana, reso originale da un'inedita separazione dei sapori e dalla particolare cottura dell'uovo.

Difficoltà: media
Preparazione: 1 ora e 20 minuti più il riposo della pasta
Cottura: 40 minuti
Vino: Friuli Isonzo Sauvignon

Ingredienti per 4 persone
Condimento
4 uova
16 fette sottili di pancetta
80 g di pecorino stagionato
50 g di brodo di carne
olio extravergine di oliva
1 noce di burro
sale
pepe
Spaghetti
300 g di farina di semola
300 g di farina di grano duro tipo 00
6 uova di media grandezza





- Cominciare la preparazione con la cottura delle uova, caratteristica distintiva di questo piatto. In una pentola piuttosto capiente versare abbondante acqua e portarla a una temperatura controllata compresa tra 65° e 70°C. Immergervi le uova e lasciarle cuocere lentamente per 30 minuti, cercando di tenere la temperatura costante. Trascorso il tempo di cottura, scolarle e tenerle a temperatura ambiente (foto 1).
- Preparare nel frattempo la pasta: versare nella planetaria[1] la farina di semola, la farina di tipo 00 e le uova e lavorare lentamente con l'apposito utensile a forma di gancio. In alternativa, gli ingredienti possono essere lavorati a mano, prima in una ciotola e poi sulla spianatoia (foto 2).
- Quando l'impasto sarà omogeneo e sodo, avvolgerlo in una pellicola o metterlo in un recipiente coperto e lasciarlo riposare per almeno 30 minuti.
- Quindi, con la macchina sfogliatrice o con il mattarello, tirare delle sfoglie rettangolari dello spessore di circa 2 mm e lasciarle asciugare per qualche minuto (foto 3).
- Una volta asciutte, passare le sfoglie nella macchina per ricavarne gli spaghetti oppure cospargerle di farina, ripiegarle su se stesse creando dei rotolini e tagliarle con un coltello ben affilato: in entrambi i casi ne risulteranno degli spaghetti a sezione quadrata (foto 4 e foto 5).
- Prima di passare alla cottura della pasta, grattugiare a parte il pecorino stagionato.
- Stendere poi la pancetta su una placca e infornare a 180°C per circa 5 minuti; quando sarà croccante, porla ad asciugare dal grasso in eccesso su un foglio di carta assorbente e tenere in caldo (foto 6).
- Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata per 3-4 minuti; scolare e terminare la cottura in una casseruola con il brodo di carne, un filo d'olio d'oliva e una noce di burro (foto 7).
- Su ciascun piatto da portata arrotolare gli spaghetti a nido, formando al centro una piccola cavità; disporvi quindi quattro fette di pancetta croccante, un uovo sgusciato al momento rompendolo come se fosse un uovo crudo (foto 8 e foto 9).
- Mettere a lato un mucchietto di pecorino grattugiato, ricoprire l'uovo con un'abbondante macinata di pepe nero e inciderlo con la punta di un coltello. Servire subito in tavola (foto 10).

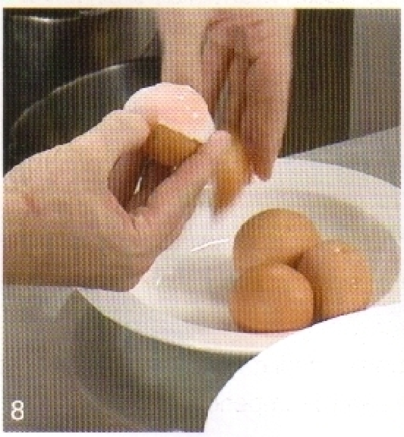
[1] **Planetaria:** sbattitrice/impastatrice usata per gli impasti.


4


5


6


7


8


9


10


Chef ACADEMY
LA GRANDE SCUOLA DI CUCINA
CON LIBRO E RICETTE FILMATE
Chef
in cattedra
DVD 2
4 Primi piatti di pasta fres
I CORSI DI REPUBBL
Chef ACADEMY
LA GRANDE SCUOLA DI CUCINA
CON LIBRO E RICETTE FILMATE
Scuola
di cucina
DVD 1
Su licenza di:
Primi piatti di pasta fres

Chef ACADEMY

LA GRANDE SCUOLA DI CUCINA
CON LIBRO E RICETTE FILMATE

Piano dell'opera

IN QUESTO NUMERO

4. Primi piatti di pasta fresca

DVD 1 — SCUOLA DI CUCINA

PREPARAZIONI E TECNICHE DI BASE
Lavorazione della pasta con farina e acqua
Impasto di farina e acqua: orecchiette e trofie
Lavorazione della pasta all'uovo
Come si usa la macchina per impastare

SALSE E RAGÙ
Ragù alla bolognese
Ragù alla napoletana
Fonduta con fontina
Tonnarelli cacio e pepe
Salsa ai funghi
Orecchiette ai broccoli
Sagnette con fagioli cannellini e vongole

PASTE GRATINATE
Lasagne alla bolognese
Cannelloni di magro

STRUMENTI
Organizzarsi in cucina
Macchinari e utensili per la pasta

MATERIA PRIMA
Le uova

DVD 2 — CHEF IN CATTEDRA

LE RICETTE

Murrina di pasta con capesante, calamaretti, scampi e finferli
Riccardo De Prà, DOLADA, Pieve d'Alpago (Belluno)

Spaghetti alla chitarra con pesto di cime di rapa, alici marinate e alghe
Andrea Berton, TRUSSARDI ALLA SCALA, Milano

Tagliatelline al nero di seppia con scampi, calamaretti e carciofi
Franca Checchi, ROMANO, Viareggio (Lucca)

Pappardelle ai pistilli di zafferano con ragù bianco d'agnello
Valeria Piccini, CAINO, Montemerano (Grosseto)

Lasagna aperta con asparagi di bosco, anatra e finocchio selvatico
Maria Luisa Scolastra, VILLA RONCALLI, Località Sant'Eraclio, Foligno (Perugia)

Nuovi spaghetti alla carbonara
Riccardo De Prà, DOLADA, Pieve d'Alpago (Belluno)

LIBRO

Nel libro sono riportate tutte le ricette eseguite nei due DVD Scuola di Cucina e Chef in cattedra. Inoltre ulteriori preparazioni sul tema sono consultabili nella sezione Altre Ricette.

CHEF MAESTRO

Lo chef maestro vi insegnerà passo passo le tecniche di base e svelerà trucchi, curiosità e squisite ricette.

Su licenza di: EDUCATION

la Repubblica L'espresso

I CORSI DEL GRUPPO EDITORIALE L'ESPRESSO
Settimanale - N.27/2009 Anno II
Direttore Responsabile: Ezio Mauro
Gruppo Editoriale L'Espresso S.p.A.
Sede legale via Cristoforo Colombo 149 - 00147 Roma

Da vendersi esclusivamente in abbinamento al numero in edicola de la Repubblica oppure de L'espresso.
Euro 12,90 + il prezzo di Repubblica oppure de L'espresso.

90004
9 771974 456032